Anno XXVIII - Fasc. 628 Roma, 16 Gennaio 1932 - X (C. C. Posta)

La Rivista Agricola

IMPERIAL MYCOLOGICAL INSTITUTE 20 JAN. 1932

Fondatore e Direttore:
Avv. Grand'Uff. C. A. CORTINA

SOMMARIO DEL FASCICOLO 628 (16 Gennaio 1932).

Quali rimedi consiglia S. E Marescalchi per la grave crisi del vino (*C. A. Cortina*) — Pensieri di alte personalità per l'« Almanacco degli Agricoltori 1932 » (*S. E. Acerbo — Mario Mariani — S. E. De Michelis*) — Norme pratiche per la coltivazione e raccolta del pomodoro (*Dott. Mario Masi*) — Essicazione artificiale dei foraggi (*Ing. Schnellbach*) — Il buon funzionamento dell'Ente Risi (*A. Santi*) — Fra Riviste e Giornali — Echi di Cronaca Agraria — Dai Mercati e dai Campi — Rubrica di Varietà.

— E —

Curiamo le Piante!

Si pubblica ogni quindici giorni

PER NITRATARE I GRANI

l'agricoltore italiano, nell'interesse proprio e del Paese, deve impiegare esclusivamente

NITRATO DI CALCIO

perchè: **prodotto nazionale - di effetto immediato - costa meno del nitrato d'importazione - costa il 20% meno della passata campagna - porta al terreno gratuitamente la calce**

MONTECATINI MILANO SOC. GEN. PER L'IND. MINERARIA ED AGRICOLA

I grani nitratati con NITRATO DI CALCIO si mantengono rigogliosi tutto l'inverno e danno le produzioni più elevate e redditizie.

DIREZIONE, AMMINISTRAZIONE E PUBBLICITA': Via degli Scipioni, N. 181 - ROMA (133) - Tel. 21-845

Abb. annuo Italia e Colonie L. **24** - Estero L. **34** - Abb. sem.: L. **13** - Estero L. **18** - Un fasc. L. **1.20**
(Col premio gratuito e franco: **"L'Almanacco degli Agricoltori"** Volume di 200 pagine con 50 illustrazioni)

L'UFFICIO LEGALE-AMMINISTRATIVO della nostra Rivista diretto dall'

Avvocato Comm. E. V. CORTINA

si interessa della trattazione di cause dinanzi a qualsiasi giurisdizione ed è specializzato per tutte le pratiche fiscali-amministrative dei terzi colle Pubbliche Amministrazioni in Roma

Speciali condizioni di onorari per gli abbonati a "La Rivista Agricola,,

Scrivere presso la nostra Direzione

IL TELEFONO

La TETI, Società Telefonica Tirrena, ha assunta una brillante posizione fra i pionieri del telefono rurale, con i suoi originali e perfezionati impianti di telefonia automatica celere, ormai diffusi nella sua Zona di Concessione (Liguria, Toscana, Lazio, Sardegna) :: ::

Chi sospende la pubblicità nella morta stagione o nei periodi di crisi generale è come quel tale che distrugge una diga durante la bassa marea :: :: :: ::

PIANTE

FRUTTIFERE: estesa coltivazione
ORNAMENTALI: grandioso assortimento
ALBERI A FOGLIA CADUCA per viali
CONIFERE — ARBUSTI SEMPREVERDI — ARBUSTI DA FIORE — RAMPICANTI — ROSE — OLIVI — GELSI — VITI — SEMI.

Stabilimento orticolo GIANNINO GIANNINI
PISTOIA
CATALOGO GRATIS

Viti innestate e barbatelle Vivaio Scuola E. OTTAVI CECCANO (Roma)

INCUBATRICI-ALLEVATRICI-POLLAI
e ATTREZZI per AVICOLTURA-
F.lli GRILLI
FIRENZE - Via Ghibellina N.100-
POLLI - CONIGLI - FAGIANI - CIGNI
COLOMBI - UCCELLI - Listino gratis

Società Anonima
CARLO ERBA
MILANO

Sanapecore
(autorizzato con Decreto N. 7408 della R. Prefettura di Milano)
RIMEDIO CONTRO LA DIASTOMATOSI EPATICA
DELLE PECORE
(Estratto etereo Felce Maschio)

CRESELION
ANTISETTICO DISINFETTANTE
largamente impiegato in veterinaria

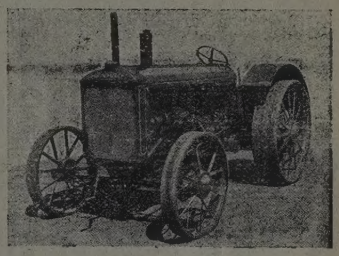
RUD. SACK

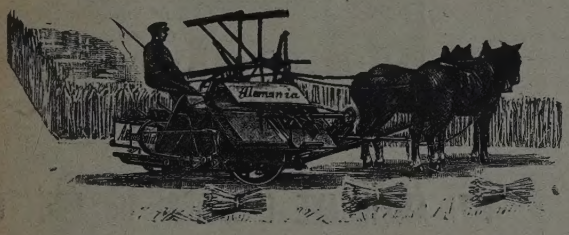
Aratri, Erpici, Coltivatori, Seminatrici, Monovomeri e polivomeri automatici per Trattori.

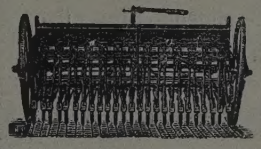
FAHR ORIGINALI

Mietitrici, Legatrici, Falciatrici, Rastrelli, Ranghinatori, Voltafieno.

Trattori "Allis Chalmers"
Trebbiatrici "Clayton"
Trebbiatrici R. Ferriere ungheresi.







ANTONIO FARINA - VERONA
Rappresentante Generale per l'Italia.

CREOLINA
Disinfettante antisettico - Deodorante potente - Rimedio eccellente e consigliato da primarie autorità scientifiche
contro l'ARTE EPIZOOTICA nè caustica, nè tossica
DIFFIDARE DELLE CONTRAFFAZIONI NOCIVE
ed esigere sempre il vero nome «CREOLINA»
Vendesi in tutte le buone Farmacie e Drogherie
Unica fabbricante: GUGLIELMO PEARSON Sampierdarena

Vivaio Scuola E. OTTAVI
CECCANO (Roma)
Barbatelle e tralci di viti nostrane ed americane delle migliori specie e varietà.
Viti innestate su ceppo americano.
PREZZI MODICI — Chiedere catalogo

PIANTE
Fruttifere - Ornamentali - Industriali
ARBUSTI DA FIORE
Svariato assortimento di piante in vaso
per SERRE - APPARTAMENTI - GIARDINI
Grande disponibilità di piante adulte
per VIALI - PARCHI - GIARDINI, ecc., ecc.
Piantine da seme e talea
Stabilimento botanico MENOTTI MELANI
S. PIETRO AGLIANA (Pistoia)
Catalogo GRATIS a richiesta

LE TARIFFE
per la pubblicità su
La Rivista Agricola
e su **L'Almanacco degli Agricoltori**
sono molto economiche
QUESTA PUBBLICITA'
è molto redditizia perchè le nostre pubblicazioni hanno una fortissima tiratura e sono diffuse in tutte le Regioni
CHIEDERE PREVENTIVI

SEMENTI DI GRAMINACEE
DI OTTIMA QUALITA', di massima purezza e di perfetta germinazione, alpine e importate dall'Estero.
MISCUGLI DI SEMENTI
per formare prati stabili e temporanei.
Barbabietole originarie della Germania
Stabilimento Agrario Forestale
SILVATERRA
CHIUSA D'ISARCO (Alto Adige)

"OLLOMONT,,

Società Anonima

TORINO - Via Arcivescovado, 7 - TORINO

Stabilimenti in TORINO e VERCELLI

per la

fabbricazione del SOLFATO DI RAME

IL SOLFATO DI RAME

è il migliore e più efficace rimedio preventivo e curativo contro la peronospora

IL SOLFATO DI RAME

cristallizzato, data la sua ricchezza in rame attivo, è anche il rimedio più economico

Il Solfato di Rame "OLLOMONT,,

è sempre maggiormente apprezzato dagli agricoltori per la sua constatata purezza

Valersi dei nostri nuovi piccoli avvisi economici è più semplice e più vantaggioso :: :: :: :: ::

Vivai

DI BARBATELLE PER UVE FINE DA TAVOLA E DA VINO

Catalogo Gratis

S.A. **Paolo Vignoli**

Casella Postale 450 Genova

FORNITORI DELLE PRIMARIE CASE

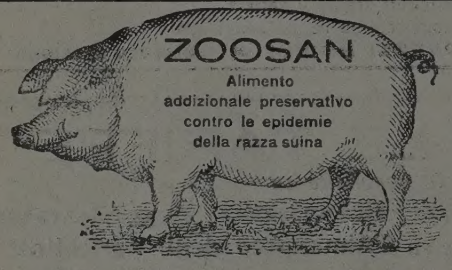
VITI AMERICANE E ALBERI DA FRUTTO

da preferirsi

ANTONINO BUCCA

MILAZZO (Messina)

DOMANDARE CATALOGO GRATIS



ZOOSAN

Alimento addizionale preservativo contro le epidemie della razza suina

ZOOSAN BIAGI

ZOOSAN BIAGI

Adottata da innumerevoli **Proprietari e Allevatori** per prevenire e combattere le malattie dei suini

PREPARAZIONE SPECIALE DEI LABORATORI della

FARMACOTECNICA RICCI

BOLOGNA

Prezzo d'ogni scatola L. 9.50

Risultati ottimi, spontanei ed entusiastici attestati

OPUSCOLO GRATIS A RICHIESTA

Indirizzare: **ZOOSAN BIAGI**

Farmacotecnica Ricci

Via Mazzini N. 25 - BOLOGNA

LE MIGLIORI PIANTE

AI PIÙ BASSI PREZZI

CONSULTATE IL NUOVO

CATALOGO

GRATIS A RICHIESTA

PRIMO BALDACCI E F.I

PISTOIA

VIVAI DI VITI AMERICANE

Premiato con Croce al Merito e Medaglia d'oro a diverse esposizioni

BARBATELLE INNESTATE E FRANCHE — TALEE DA INNESTO E DA BARBATELLAIO DELLE MIGLIORI VARIETA'

Massima garanzia — Cercasi rappresentanti

CRISAFULLI SANTI DI GIOACCHINO

OLIVARELLA (Messina)

A richiesta si spedisce listino gratis

F.lli SGARAVATTI

SEMENTI

PADOVA (Barriera Piove)

300 Ettari di COLTURA

2500 metri quadrati di SERRE a riscaldamento termale

CATALOGHI GRATIS

È uscito di recente, completo, il sempre più

NUOVO CATALOGO ILLUSTRATO

della premiata Ditta orticola

PAOLO BARTOLOZZI

E FIGLI DI PISTOIA

Più che un catalogo è un Vademecum del frutticoltore moderno trattando, sia pure succintamente ma con chiarezza, molti importanti argomenti inerenti alla frutticoltura e orticoltura moderna.

Si spedisce ovunque contro rimborso delle spese postali (cent. 50)

AGRICOLTORI, ricordate che il

SUPERSOLFO

è il rimedio più economico ed è efficacissimo per combattere ogni sorta di insetti dannosi e di malattie crittogamiche delle piante coltivate.

Oltre il **Supersolfo semplice** si fabbrica anche il **Supersolfo ramato** contro tutte le crittogame che si combattono coi sali di rame, la cui azione si cumula con quella del **Supersolfo.**

Certificati, istruzioni e prezzi presso la

OFFICINA GAS S. PAOLO - ROMA Via Ostiense

SCONTO DEL 5% A FAVORE DEI NOSTRI ABBONATI

G. B. PARAVIA & C.

Torino - Milano - Firenze - Roma - Napoli - Palermo

Nuovissime pubblicazioni della

BIBLIOTECA AGRICOLA PARAVIA

C. BASSO - *Il letame*	L. 7.50
C. BONDON - *Alimentazione dei bovini da latte*	» 6.50
P. DASSAT - *L'igiene dei piedi nei bovini e negli equini*	» 6.50
R. CAVALLI - *Il controllo del latte*	» 9.50
A. BALDI e A. FERRI - *Il cavolfiore precoce di Jesi*	» 7.50
A. MASCHERONI - *I bovini da carne*	» 11.—
A. POLI - *La terra, le meteore atmosferiche e l'agricoltura*	» 7.—
A. ROMOLOTTI - *Mezzi di attacco e contenimento dei bovini*	» 6.50

Tutti i volumetti, solidamente legati in cartoncino e di comodo formato tascabile, sono arricchiti da numerose illustrazioni nel testo e da tavole fuori testo.

ORDINAZIONI E RICHIESTE ALLE LIBRERIE PARAVIA DI TORINO, MILANO, FIRENZE, ROMA, NAPOLI, PALERMO O PRESSO I MIGLIORI LIBRAI DEL REGNO.

PIANTE

ORNAMENTALI-FRUTTIFERE

Grande coltivazione speciale

DI

CACTEE

Premiato stabilimento d'orticoltura

A. SCIACCA & FIGLI

CATANIA (120)

Chiedere Cataloghi

Denaro risparmiato

Attenzione alle false economie!

SE volete risparmiare sulla lubrificazione delle vostre macchine agricole non lasciatevi tentare dai bassi prezzi dei prodotti di scarso valore: il denaro risparmiato se ne andrebbe in maggiori consumi, in riparazioni, in mancato rendimento delle macchine.

Il Mobiloil, oltre a garantire il funzionamento regolare e ininterrotto delle macchine e la loro migliore conservazione, è il più economico perchè a parità di lavoro ne consumate assai meno, vi fa risparmiare combustibile ed evita le riparazioni. Il denaro risparmiato col Mobiloil rimane nelle vostre tasche!

Vi conviene acquistare Mobiloil nei fustini metallici da 55 Kg. *a rendere*. Avete sempre a disposizione una buona provvista e non pagate il recipiente.

il Mobiloil resiste *e dura di più*

VACUUM OIL COMPANY. S. A. I.

ANNO XXVIII — Roma, 16 Gennaio 1932 - X — FASCICOLO 628

La Rivista Agricola

SI PUBBLICA OGNI QUINDICI GIORNI

Le classi agricole, generalmente le più numerose, hanno ovunque una grande influenza sulla sorte della Nazione.

Dalla lettera di Re Vittorio Emanuele III all'on. Giolitti - 24 gennaio 1905

Onorificenze: *Medaglia d'Argento all'Esposizione Internaz. di Milano 1906 — Grande Medaglia d'Oro al «Merito agrario» del Ministero di Agricoltura 1909 — Due Medaglie d'Oro e un Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1911 — Gran Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1928.*

Abb. annuo L. 24 - Estero L. 34 - Semestre L. 13 - Estero L. 18 - Un fasc. Lire 1.20 - Abb. sostenitore L. 50

Direzione, Amministrazione e Pubblicità: **Via degli Scipioni, 181 - Roma** (133) - C./c. postale n. 1/12895 - Tel. 21845

Quali rimedi consiglia S. E. Marescalchi per la grave crisi del vino

Le battaglie agricole si succedono, si alternano e purtroppo si inacutiscono... Trovato un rimedio per la «dolente» questione zootecnica (rimedio, di cui si stanno raccogliendo i primi confortevoli frutti) ecco che torna in primo piano la grossa — la più grossa — questione della crisi vinicola.

L'evangelico consiglio di Papà Luzzatti — grand'anima semplice, pur essendo avveduta e lungimirante — del: *Beviamo di più!...* non ha attaccato molto per il passato, ma oggi attacca meno che mai, per l'incrudimento della crisi generale economica.

Eppure occorre che tra tutti, alti e bassi, ricchi e poveri, produttori e consumatori, Governo e governati, si trovi un qualche rimedio, sia pure temporaneo e di meno peggio.

Le cantine rigurgitano, i prezzi sono sempre gli stessi, bassi, bassi... pei produttori ed alti pei consumatori; i mercati esteri sono più che mai ristretti ed inaccessibili per nuove conquiste, il consumo diminuisce sempre più allarmantemente.

In Italia più che altrove... Basti dire che il consumo medio di litri annui per ogni Italiano, che fino a qualche anno fa era di 104, ora è sceso a 85 e se così continua scenderà ancora...

E che dire dei prezzi?

Abbiamo sott'occhi le bozze di un magistrale articolo che S. E. Arturo Marescalchi ha scritto per la *Nuova Antologia*, la quale lo pubblicherà nel suo prossimo fascicolo, in cui troviamo questa scala di cifre impressionante. Sono le medie dell'ultimo quinquennio: nel 1926 da L. 145 a 200 — nel 1927 da L. 175 a 200 — nel 1928 da L. 150 a 175 — nel 1929 da L. 100 a 145 e nel 1930 da L. 75 a 100.

E presentemente? Da L. 60 a L. 90.

* * *

La crisi, come è facile intendere, si accentua ed è proprio più che mai il caso di cercare affannosamente il rimedio. Ne abbiamo visti additare parecchi, ma tutti di natura incompleta, insufficienti e di effetto piuttosto temporaneo o provvisorio. Fra gli altri quello di invitare, o meglio di obbligare, gli alberghi ed i ristoranti — sopratutto quelli di lusso, compresi i vagoni-ristoranti delle Ferrovie — ad abbandonare le minute senza vino, ma di includere questa bevanda regina e benefica, in ogni pranzo a prezzo fisso, ed offrirla nelle *Carte dei vini a prezzi meno proibitivi.*

Ma di rimedi ne occorrono molti e tutti concomitanti. *Viribus unitis!* Così, solo così, la crisi potrà essere prima arrestata e poi gradatamente vinta.

Oggi è un grande maestro agrario che interloquisce — Marescalchi! — coll'articolo cui più sopra accenniamo della *Nuova Antologia.* Cediamo a lui la parola ed esortiamo tutti coloro, cui sta a cuore la soluzione del tremendo problema vinicolo, di meditarlo e di ascoltare quanto egli dice e suggerisce, dopo fatta una limpida diagnosi sullo stato e sulle cause della crisi coll'abile e tagliente bisturì della sua competenza e del suo sviscerato amore per l'agricoltura in genere e per la vitivinicoltura in particolare.

C. A. CORTINA.

* * *

Arturo Marescalchi scrive:

Diremo ora brevemete dei rimedi possibili all'attuale stato di disagio vinicolo.

Un primo aiuto per sfollare la produzione della viticoltura italiana è quello di incrementare la produzione di uva da mangiare in natura. Il consumo delle uve da tavola è triplicato in pochissimi anni in Italia. Il programma di veder consumati 10 milioni di quintali di uva, non è lontano dalla realizzazione. A ciò mirano gli incitamenti personali del Capo del Governo e l'opera delle organizzazioni corporative. Sopratutto innestando le attuali viti ad uve da vino con viti ad uve da mensa o ripiantando queste in luogo di quelle, scegliendo varietà atte a soddisfare il gusto dei consumatori, e distribuite nel tempo (estendere sopratutto varietà precoci e tardive) così da poter fornire uva fresca per sette mesi dell'anno almeno, si può arrivare ad alleggerire il peso della produzione di uva da vino e ridurla entro limiti ai quali il consumo sarà perfettamente adeguato.

Per quanto non sia da farsi grande assegnamento su di una larghissima diffusione popolare dell'ottimo succo o sciroppo d'uva, certo anche questa branca va curata con quella delle marmellate d'uva di recente fiscalmente aiutata dal Governo, dei mosti concentrati, ecc. Un discreto sollievo verrebbe dalla creazione e diffusione di una bibita a base di uva fermentata o non con associato il succo di agrumi che possa divenire bevanda accetta e popolare nelle ore, nei luoghi, nelle persone che il vino non ammetterebbero. Ogni sforzo deve essere fatto, sopratutto con la «standardizzazione» di questo tipo di be-

vanda, la sua buona presentazione, e la larga pubblicità perchè questa idea si attui pel miglior bene della viticoltura e dell'agrumicoltura.

Un altro provvedimento indispensabile e urgente è quello di abbassare il costo di produzione sia dell'uva che del vino. E' l'unico modo per andar incontro al consumatore in questi tempi non facili. E' dimostrato (si vegga il nostro studio « Come si abbassa il costo del vino ») che in tutta Italia modificando i sistemi di allevamento e potatura delle viti, riducendo spese di coltivazione e di trattamento nei limiti e nei modi razionali, evitando perdite dovute a colatura, tignole, ecc., accrescendo la produttività dei ceppi con la concimazione, adottando sistemi di compartecipazione con la mano d'opera, eliminando vitigni di deficiente o scadente produzione, ecc., si può ottenere una diminuzione che varia dal 25 al 30-35 per cento delle spese colturali.

La coltura promiscua, cioè l'associazione di altre coltivazioni più redditive, derrate, ortaggi, primizie, frutta, alle viti alleggerisce pure il costo colturale in confronto alle vigne esclusivamente specializzate. La monocoltura viticola è probabilmente alla fine del suo tempo, incalzata dalle necessità economiche dell'ora.

E intanto, con le cantine sociali o gli enopoli cooperativi mentre si otterranno le desiderate masse cospicue di vini tutti di un tipo, tecnicamente ben fatti e conservabili, secondo le esigenze commerciali, si diminuiranno di parecchio le spese di vinificazione e si consentirà meglio l'utilizzazione dei residui, il che porta ancora a riduzione complessiva di costo.

Ancora.

Ciò che è indispensabile è di risolvere il consumo del vino. Bisogna affezionarsi i consumatori fornendo vini buoni, a tipo costante, al più basso prezzo possibile e fornendoli a casa, al domicilio, in una forma e suddivisione di recipienti che torni più comoda alle famiglie. Bisogna vigilare a che alberghi, trattorie, osterie seguano questi criteri di sana e retta offerta. E sopratutto occorre ricorrere ad ogni pubblicità e propaganda efficace per persuadere che il vino è utile, che fa bene, che deve continuare a letificare la mensa di tutti gli italiani. E' necessario persuadere i medici tutti ad aiutare questa doverosa campagna. Come essi seppero diffondere le acque minerali, potranno dare validissimo aiuto alla larga diffusione del vino moderatamente usato. E' con l'educazione che l'uomo deve apprendere la giusta misura nella quale usare bevande e cibi e eccitanti; non con l'astinenza che non giova nè moralmente, nè fisicamente. La pubblicità in grande stile con tutti i mezzi (giornali, affissi, conferenze, cinema, radio, ecc.) va fatta, ed è doloroso che le classi viticole interessate non abbiano finora sentito il bisogno di unirsi in questa che è una spesa necessaria e che va a vantaggio di tutti, mentre l'hanno ben compreso ed attuato i produttori di altra bevanda assai meno naturale pel nostro Paese e per la nostra gente.

Quanto all'esportazione, non ostante tutti gli inceppi e i gravami cui accennammo e che si vanno facendo più formidabili, milioni e milioni di uomini possono essere ancora conquista all'uso del vino. C'è tutto un lavoro di penetrazione da fare e, una volta fatto conoscere il vino in un mercato, tutto un complesso di cure per mantenere la domanda viva e redditizia. Non è qui il luogo per scendere a particolari (vedasi il nostro studio « L'esportazione del vino italiano »), ma ciò che preme di assicurare è che la possibilità di maggiore, assai maggiore espansione dei vini italiani nel mondo, esiste, e la realizzazione di questo, che è un vivo voto dei produttori nostri, dipende solo dalla buona volontà.

Per tradurre in atto tutti i propositi e i nuovi criteri accennati con unità di direttive e di azione è provvidenziale l'ordinamento corporativo voluto dal Fascismo pel bene dello Stato. Tutte le classi, viticultori, produttori di uve da tavola e di vino, commercianti, rivenditori, esportatori, sono ugualmente interessati nel miglioramento delle condizioni in cui si trovano la vite e il vino in Italia. La « Corporazione del vino », mai come ora apparirà come lo strumento più efficace per una coordinata, intensiva, sapiente opera di risanamento e di benessere vitivinicolo del nostro Paese.

La viticoltura non può nè morire, nè affievolirsi in Italia. Essa accompagnò nei suoi passi la civiltà del nostro popolo: essa ne saluterà e festeggierà le sue sicure ascese.

ARTURO MARESCALCHI.
Sottosegr. di Stato per l'Agricoltura e le Foreste.

Abbonamenti pel 1932

LA RIVISTA AGRICOLA, con il premio « Almanacco degli Agricoltori 1932 », franco di porto L. 24.

Gli abbonamenti cumulativi a prezzo ridotto

Anche per il 1932, gli abbonati della *Rivista Agricola* potranno avere a prezzi ridotti i seguenti periodici.

1. L'APICOLTURA ITALIANA, il vecchio ed apprezzatissimo giornale apistico di Ancona, a sole L. 12 invece di L. 14.

2. L'AGRICOLTURA COLONIALE, la bella ed elegante rivista di Firenze per L. 24, invece di L. 30.

3. GLI ALLEVAMENTI REDDITIZII, la bella Rivista pratica illustrata diretta dal Comm. Ugo Basso di S. Remo per sole L. 15, invece di L. 25.

4. IL BOLLETTINO DEGLI ALLEVATORI, l'antico giornale del Cav. Bonetti di Firenze a sole L. 16, invece di L. 20.

5. IL BOLLETTINO VETERINARIO ITALIANO nostro collaboratore Prof. Gambarotta per L. 4,50 invece di L. 6.

6. IL CACCIATORE ITALIANO, il più importante giornale di caccia e pesca, L. 26, invece di L. 30.

7. L'ENOLOGIA MODERNA, di Milano diretta dal nostro Cav. Enot Pietro de Renzio: per L. 7, invece di L. 8.

8. IL GIORNALE DI RISICULTURA, di Vercelli, per L. 6 invece di L. 7.

9. IL MONDO FILATELICO, la elegantissima ed interessante rivista fondata e diretta dal nostro amico Gius. Gaggero, per L.8,50, invece di L. 10,50.

10. IL PROGRESSO VINICOLO, la interessante pubblicazione diretta dal Prof. Garoglio, L. 10, invece di L. 12,50.

11. L'ANNUARIO VITI-VINICOLO, a cura pure del Prof. P. G. Garoglio, che è un bel complemento del nostro *Almanacco degli Agricoltori* per L. 6 anzichè 7,50.

12 I PROVERBI AGRARI (raccolta di 2500 proverbi attenenti all'agricoltura L. 16, invece di L. 20.

13. LA RIVISTA ORTICOLA (anno XXII), la interessante Rivista diretta dal competentissimo Prof. Cav. uff. Giulio Girardi. Per L. 10 invece di L. 12.

Preghiamo vivamente i ritardatari di mandarci appena ricevuto questo fascicolo, le L. 24 dell'abbonamento.

E noi spediremo subito L'ALMANACCO DEGLI AGRICOLTORI.

Pensieri di Alte Personalità per "L'Almanacco degli Agricoltori,,

S. E. Giacomo Acerbo

Non è soltanto S. E. il Sottosegretario di Stato Marescalchi che si è compiaciuto scrivere quest'anno la prefazione per il nostro « Almanacco degli Agricoltori 1932 », ma anche altre personalità agrarie notevolissime hanno voluto portare a questa nostra pubblicazione, ormai adulta e tanto cara a tutti i rurali d'Italia, il loro contributo di pensiero e di autorità.

Primo fra tutti, lo stesso Ministro per l'Agricoltura e le Foreste, S. E. il Dott. Giacomo Acerbo Barone dell'Aterno, aderendo al nostro invito, ci ha mandato questo articolo breve di spazio, ma ricco e denso di contenuto, che costituisce una splendida sintesi di quello che il Governo Nazionale ha fatto per l'agricoltura e di quello che il giovane geniale e instancabile Ministro si propone di fare.

L'agricoltura italiana dall'avvento del Regime ad oggi, e particolarmente dal 1925, da quando cioè il Capo del Governo bandì la battaglia del grano, ha compiuto progressi che sono giustamente motivo di soddisfazione per il Paese, tanto più se si consideri che essi sono stati realizzati attraverso le difficoltà non lievi create dalla crisi assai grave e generale nel mondo.

Al 1911, secondo il catasto allora compilato, le colture cerealicole occupavano in Italia 7.425.800 ettari, quella della barbabietola ettari 53.100, delle patate ettari 288.000, del tabacco ettari 9000, delle leguminose da granella ettari 1.353.600, degli ortaggi ettari 128.900 e quelle dei fruttiferi (compresi i gelseti, vivai ecc.) ettari 32.500. Nel 1930: colture cerealicole 7.346.720, barbabietole 110.433, patate 349.272, tabacco 43603, leguminose da granella 1.198.847, ortaggi 304.630, fruttiferi 155.200. I prati artificiali e gli erbai nel 1925 occupavano ettari 2.348.800, nel 1930 ettari 2.883.455.

Le colture cerealicole, quindi, segnano una diminuzione della superficie occupata, mentre sono in aumento le colture industriali e foraggere — cioè, in generale, le colture miglioratrici — e le colture degli ortaggi e dei fruttiferi. La diminuzione di superficie che si è verificata per le coltivazioni delle leguminose da granella è da ascrivere alla contrazione della coltura della fava, in modo particolare, nelle regioni meridionali, per le quali rappresenta un ottimo rinnovo.

In sostanza si è verificato un generale miglioramento nella distribuzione delle colture a beneficio della razionalità delle rotazioni agrarie, e questo rappresenta l'indice più sicuro del progresso che ha, conseguentemente, implicato un maggiore apporto di sostanza organica e di concimazioni chimiche nel terreno, e la esecuzione di arature e di ogni sorta di cure culturali più perfette.

La consistenza di così notevoli miglioramenti sulla produzione può essere misurata dall'incremento operatosi nella produzione granaria.

La coltura del grano, oggetto di particolari incoraggiamenti da parte del Governo fascista, ha potuto, per effetto del cennato progresso della tecnica, far largamente ricorso alle varietà elette, e specialmente a quelle precoci, tanto da ottenersi nell'ultima annata una produzione nella misura del 118 % del raccolto 1930, che non si è conseguita in nessuno degli altri paesi cerealicoli europei, secondo i dati noti a tutto ottobre 1931.

L'agricoltura italiana si dirige verso un assetto basato sull'incremento delle produzioni che non coprono il fabbisogno nazionale e sullo sviluppo della produzione ortofrutticola per l'esportazione. Su queste basi gli agricoltori debbono procedere nei perfezionamenti della tecnica colturale, senza mai trascurare l'impiego dei mezzi — come i concimi — universalmente riconosciuti di sicura convenienza economica. E' con una migliore e, sull'unità della superficie, più abbondante produzione che si può, e si deve, superare l'attuale periodo di crisi.

In questa azione i rurali continueranno ad essere assisistiti dal Governo fascista, il quale com'è già intervenuto con provvedimenti tempestivi ed efficaci a sostegno del mercato di alcune produzioni fondamentali (grano, mais, riso, olio), non tralascerà di prendere le necessarie possibili misure per la protezione delle altre nel mentre con una razionale legislazione va attuando tutto un piano organico per la difesa della qualità dei nostri prodotti, agli effetti del consumo interno e per il maggiore incremento delle esportazioni.

GIACOMO ACERBO
Ministro per l'Agricoltura e le Foreste

Il Direttore Generale dell'Agricoltura

« Il fascismo, ponendo il problema agricolo quale caposaldo del suo programma, ha avuto la grande virtù di fugare l'ignoranza e l'ignavia e di esaltare le doti di nostra gente.

Il processo di evoluzione che ha subito l'agricoltura italiana in questi ultimi tempi ha rivelato sopite energie e additato considerevoli possibilità.

Noi assistiamo ora per ora ai miracoli che l'ingegno italico, congiunto alla tenacia nel lavoro e allo spirito di sacrificio, sanno operare.

Il fervore di opere, che è venuto dal fascismo e che anche il più umile dei gregari pone a servizio della Nazione, è arra sicura della prosperità e della grandezza di domani ».

MARIO MARIANI
Direttore Generale dell'Agricoltura.

S. E. Giuseppe De Michelis
Presidente dell'Istituto Internazionale di Agricoltura

« Nei tempi di depressione economica, assai più che in quelli di rigoglio, appare il contrasto e la contraddittorietà tra i moventi egoistici e particolaristi delle nazioni e la comprensione delle loro sorti e interessi comuni; tra le forze intese alla cooperazione degli Stati — non secondo filosofemi idealistici ma secondo questa positiva comunanza di sorti economiche — e le forze di slegamento e di isolamento; in una parola, tra gli elementi costruttivi della pace e quelli distruttivi della guerra.

Non mai come durante la crisi presente tale contrasto è apparso in tanta vastità e con tanta crudezza.

L'agricoltura si è dimostrata e si dimostra anche una volta, pur nelle ore più oscure della crisi, una forza poderosa di collegamento tra le nazioni. E l'Istituto internazionale d'Agricoltura, opera sapiente e degnissima del Re d'Italia, ha avuto ed ha il merito di far valere questa forza, di agire come strumento di solidarietà, spianando faticosamente le vie di un migliore domani ».

GIUSEPPE DE MICHELIS.

Norme pratiche per la coltivazione e raccolta del pomodoro da esportare

E' noto che l'esportazione del pomodoro da tavola si è andata sviluppando in questi ultimi anni, e che la coltivazione di questo pregevole ortaggio si è estesa notevolmente non solo nelle zone che tradizionalmente la praticavano, ma anche in zone e regioni nuove d'Italia che, per peculiari condizioni di clima, sono risultate particolarmente adatte alle produzioni precoci. Nelle prime, come nelle seconde — e specialmente in queste — si nota però che — salvo lodevolissime eccezioni — la coltivazione del pomodoro da esportazione non è eseguita con sufficiente cura, o con la esatta conoscenza delle pratiche necessarie per ottenere produzioni uniformi, precoci, e di alti pregi, commerciali.

Si ritiene perciò utile riassumere qui di seguito le pratiche colturali e le operazioni di raccolta che, migliorando il prodotto, hanno incidenza non trascurabile sui ricavi della esportazione del pomodoro fresco.

Scelta del seme. — La scelta del seme ha — come in tutte le coltivazioni elette — importanza notevole, ed è ormai noto che occorre dare la preferenza al seme delle varietà selezionate inglesi ed olandesi a frutto tondo liscio, carnoso, uniforme, e consistente, anzichè al seme di varietà locali a frutti più o meno depressi e costoluti, dato che, i primi sono particolarmente richiesti e ben pagati sui mercati esteri, mentre, i secondi sono scarsamente richiesti e realizzano, a parità di condizioni, costantemente prezzi inferiori ai primi.

Le direttive stabilite nel giugno c. a. dal Ministro di Agricoltura e dalla Confederazione Nazionale Fascista degli Agricoltori, in collaborazione con l'Istituto Nazionale delle conserve alimentari in merito alla scelta e selezione del seme di pomodoro, avranno dato modo agli agricoltori di provvedere al fabbisogno del seme adatto, caso per caso, alle differenti condizioni di clima e di terreno in cui si trovano i poderi. Occorre ora tenere presente che — indipendentemente dalle varietà prescelte — le modalità con cui vengono eseguite le semine ed i trapianti (da fine novembre a tutto febbraio secondo le località) hanno importanza non lieve nell'anticipo della maturazione del prodotto. Alcune di tali modalità, anche se possono sembrare più dispendiose, sono in pratica consigliabili per i maggiori ricavi che ne derivano.

Semenzaio. — Il seme già scelto dovrà tenersi prima alcune ore a bagno in acqua tiepida e, poi, ravvolto in un panno di lana, in luogo caldo per 3-4 giorni, fino ad ottenere la germinazione prima di affidarlo al semenzaio. Ad eccezione del caso in cui la semina sia fatta in vasetti di terracotta o di cartone senza fondo, che si pongono in serra riscaldata come viene praticato da provetti agricoltori piacentini, il semenzaio si preparerà su letto caldo possibilmente in cassoni o comunque in aiuole ben riparate, esposte a mezzogiorno, coperte con vetro — e di notte anche con stuoie di paglia — in modo da immagazzinare la maggiore quantità di calore, evitare l'abbassamento di temperatura che si verifica durante la notte, e stimolare perciò il rapido accrescimento delle piantine. Per fare crescere le piantine robuste e forti occorrerà diradarle quando siano alte 7-8 cm., mentre si provvederà al trapianto quando abbiano raggiunto i 10-15 cm. di altezza.

Trapianto. — Esso potrà farsi direttamente a dimora su terreno ben lavorato e concimato (non si trascurino tra gli altri i concimi potassici) disponendo le piante a m. 0,80-1,20 per 0,50-0,35 secondo i terreni, le varietà e i sistemi di coltura. Ma, ove possibile, sarà preferibile fare un primo trapianto in vasetti di terracotta, o di cartone senza fondo, quando vi sia del terreno libero, bene soleggiato, riparato, vicino ad un muro alto esposto a mezzogiorno, o, meglio qualche serra, anche se non riscaldata, che potrà contenere parecchie migliaia di piantine se nell'interno sia provvista di un'armatura di legno a gradinata.

Il trapianto in vasetti tende naturalmente a potere tenere le piante in luogo riparato per proteggerle da eventuali geli e accelerarne lo sviluppo, sempre in vista di ottenere produzioni quanto più possibile precoci. Se siano state messe in vasetti, le piantine potranno sviluppare la prima o anche la seconda corona di fiori prima di essere poste a dimora con tutto il vasetto, che marcisce nel terreno se di cartone, oppure col pane di terra — liberato dal vasetto di terra cotta — per evitare - quanto possibile - che si abbia la crisi del trapianto. Secondo alcuni, però, anche nel caso in cui le piantine siano in vasetti di terracotta, potranno trapiantarsi con tutto il vasetto, dato, che questo può recuperarsi a fine campagna durante la estirpazione degli steli del pomodoro.

Questo insieme di pratiche — che potranno applicarsi anche limitatamente alla parte precoce della coltivazione di pomodoro delle singole aziende — è capace di produrre anticipi di 20-30 giorni nella produzione, rispetto a quella eseguita, in uguali condizioni, con la semina diretta sui campi, e consente di esportare la maggior parte del prodotto dalla seconda metà di maggio a tutto giugno che è l'epoca più conveniente per realizzare i prezzi più alti.

Se il semenzaio sia stato fatto presto, e si fosse costretti al trapianto a dimora quando ancora i pericoli del gelo o del vento non siano scomparsi, sarà consigliabile trapiantare lungo il piede dei solchi rilevati (o troni) già preparati sul terreno, adagiando, su di essi, piccole protezioni fatte di paglia, di pale di fichi d'India, di fascine o altro materiale, in modo da proteggere le piantine sottostanti fino all'aprile.

Operazioni culturali. — Eseguito il trapianto occorrerà successivamente provvedere alle solite *zappettature*, ripetute *concimazioni* in copertura potassiche e azotate, *irrigazioni*, *rincalzature*, ecc., secondo le norme note a tutti gli agricoltori, e che non vale la pena qui di illustrare con dettaglio, ma che pure hanno la loro importanza nell'accentuare la precocità.

E' utile invece soffermarsi su alcune pratiche che — risulta — non sono seguite da tutti i produttori. Alludiamo alla palatura, scacchiatura, cimatura, irrorazioni cupriche, e diradamento dei frutticini.

La *palatura* è necessaria quando si vogliano ottenere frutti sani, resistenti ai trasporti, di uniforme sviluppo e grado di colorazione. La pianta del pomodoro non è eretta, e senza l'aiuto del tutore e successiva applicazione delle armature di canne o di filo di ferro in senso orizzontale, si sviluppa bassa, strisciante sul terreno con produzione di forte quantità di frutti di scarso colore e scarsissima resistenza ai trasporti. *Una buona coltivazione di pomodoro da esportazione non può dunque prescindere dalla palatura, senza grave scapito della qualità.*

La *scacchiatura* consiste nella soppressione dei germogli laterali delle ramificazioni principali della pianta, e tende a concentrare i materiali man mano elaborati dalla pianta stessa verso i frutti che, naturalmente, vogliono ottenersi della migliore qualità. Questa operazione, in generale, si ripete per tre volte, di cui, la prima ad un mese circa dal trapianto, e le altre due, una a fine marzo, e una a fine aprile o più tardi secondo l'andamento dello sviluppo dei fiori.

In generale si eseguono due *cimature*, di cui, la prima viene fatta al disopra del primo grappolo di fiori, lasciando poi sviluppare da 2 a 3 delle più robuste ramificazioni late-

rali, che saranno man mano assicurate ai tutori e all'armatura già predisposta, sopprimendo di tanto in tanto le ramificazioni laterali (scacchiatura); la seconda, sarà eseguita sulle ramificazioni laterali, dopo che abbiano emesso il terzo grappolo di fiori a qualche centimetro al disopra di esso.

E' bene ricordare che, tanto le cimature, quanto le scacchiature, hanno grande influenza nell'aumentare l'anticipo della maturazione, ed esse sono operazioni eseguite da tutti i produttori di primizi.

Le *irrorazioni* con poltiglia bordolese contro gli attacchi della peronospora, rappresentano pratica ormai non possibile a trascurarsi dati gli attacchi, talvolta gravissimi, che si verificano con conseguente diminuzione della conservabilità dei frutti durante i trasporti, e perdite rilevanti di prodotto. Le irrorazioni, inoltre, proteggono le foglie dalla caduta precoce, rendendo possibile un più lungo periodo vegetativo della pianta, con maturazione completa di tutti i frutti, e raccolte tardive che, talvolta, possono essere di notevole valore. In generale sono sufficienti tre trattamenti di cui il primo (al 0,7-1 %) in aprile, e i successivi (all'1-1,2 %), a distanza di 10 giorni l'uno dall'altro. L'andamento caldo-umido della stagione può rendere necessario un maggior numero di trattamenti, specie se si abbiano avute pioggie subito dopo eseguite le irrorazioni.

Il *diradamento* dei frutticini — da eseguirsi dopo l'alligamento — è necessario per non costringere la pianta ad alimentare insufficientemente molti frutti e per ottenere pomidoro di uniforme sviluppo, carnosi, consistenti, e adatti perciò a lunghi trasporti. Il diradamento porterà alla soppressione di tutti i frutti irregolari, più o meno costoluti molto piccoli, o eccessivamente grossi, o che si trovino molto vicino al terreno, e sarà più o meno rigoroso secondo lo sviluppo della pianta. Trattasi di un apparente sacrificio di parte della produzione che però conviene eseguire, come è dimostrato da esperimenti, e dal fatto che è pratica comune presso i più progrediti produttori di pomidoro.

Raccolta. — Grande importanza riveste, ai fini della esportazione, il giusto momento della raccolta. Essa va eseguita quando i frutti siano abbastanza formati, e presentino generale diffuso cambiamento del colorito verde esterno ovvero venature rosse, per cui vengono garentiti il normale uniforme processo di colorazione durante i trasporti e, nello stesso tempo, le migliori condizioni di arrivo dei frutti sui mercati di destino. La raccolta troppo anticipata porta all'arrivo su mercati di destino di frutti con disforme o insufficiente grado di colorazione, inadatti al consumo immediato, e che — anche se tenuti in serbo — acquistano una colorazione rosso « matto » non accetta ai consumatori, tanto più che si accompagna ad un rammollimento e raggrinzimento del frutto.

La raccolta dei pomidoro da esportazione deve essere fatta per i soli frutti che siano uniformemente maturi, con diligenza, conservando sempre la « rosetta » o calice attaccato al frutto — ma tagliando il picciuolo rasente ad essa per evitare che si producano lesioni fra i frutti — e, naturalmente, deve essere ripetuta a brevi intervalli, data la gradualità con cui procede la maturazione. *Se tutto questo importa una maggiore spesa di raccolta, occorre però che l'agricoltore la consideri come una assoluta esigenza del commercio con l'estero.*

Trasporto. — Infine, per quanto riguarda il trasporto dei pomidoro dai campi al magazzino di impacco, dovrà essere usata la massima cura per evitare che comunque i frutti possano subire lesioni di tessuti, spaccatura della buccia, piccole graffiature, ammaccature, punture di chiodi, tagli di unghie, ecc. — che sono la causa prima dello sviluppo del marcio e delle muffe durante il trasporto dai luoghi di spedizione fino ai mercati di destino.

A tal fine è da sconsigliarsi l'uso dei recipienti grandi e profondi (ceste, panieri, ecc.- perchè in essi i frutti dello strato inferiore sono soggetti a pressioni più o meno notevoli, con conseguente rottura dei tessuti. Son del pari sconsigliabili recipienti che presentino la superficie interna scabrosa, con prominenze acuminate, con chiodi non ribaditi, perchè rendono facili le lesioni dei frutti. Ad evitare tali inconvenienti si consigliano recipienti larghi e bassi, foderati internamente, meglio se presentino anche la possibilità di solido e razionale accatastamento, come sono le note cassette senza coperchio accatastabili, usate per le esportazioni.

Influenza non trascurabile esplica anche il mezzo di trasporto usato dai campi al magazzino. L'uso dei mezzi che causano eccessive scosse, urti e rimbalzo di frutti è causa di facile e notevole loro avaria. Le aziende meglio attrezzate ricorrono a carretti a molle e persino a camioncini. Tutte le volte che è possibile occorre quindi cercare di sostituire i carretti senza molle con altri sistemi più razionali di trasporto.

Sulla scorta degli elementi raccolti, delle indagini svolte, e dei rilievi fatti anche sui mercati esteri, l'INE ritiene di dover raccomandare vivamente a tutti i produttori di attenersi alle pratiche innanzi esposte.

Dott. MANLIO MASI
Dirett. Gen. Istituto Naz. per l'Esportazione,

A proposito del pomodoro, la pregevole Rivista Commerciale Italo-Americana *giuntaci in questi giorni da New-York, fornisce questi curiosi dati*:

L'umanità va debitrice agli indigeni del Messico, gli aztechi di Montezuma, per questa ortaglia, che somministra oggi così largamente alle esigenze alimentari ed igieniche della nostra tavola. Come va debitrice all'America per altri contributi alla nostra alimentazione, ad esempio per la patata, per il tabacco, ecc.

Secoli prima che il pomodoro divenisse d'uso generale esso era coltivato negli orti del vecchio Messico, i cui coltivatori già ne apprezzavano le virtù alimentari e igieniche quale anodino e tonico. I pomidori di quel tempo rassomigliavano ai piccoli pomidoro rotondi, lisci, di un rosso vivo, e di una fragranza notevole, donde è stato ottenuto in seguito, coi perfezionamenti colturali, l'insuperato pomodoro napoletano a fiaschella, o « *plum tomato* ».

Nell'Anahuac, Messico, si coltivava anche il pomodoro giallo, detto « *coztomatl* », ma esclusivamente per uso medicinale. Persino le foglie dello « *jaltomatl* » erano apprezzate quale lenitivo e tonico, e per uso, s'intende, esclusivamente esterno, applicate cioè quale cataplasma per la cura dei tumori. Le radici del « *tepetomatl* », applicate alla stessa guisa, erano ritenute efficaci nell'« espellere i cattivi umori » dalla parte malata. Gli aborigeni del Messico facevano largo uso di pomidoro cotti sulle brage (i « *broiled tomatoes* » odierni) e ritenevano tale frutto indicato per la cura di quei disturbi che oggi vengono designati come reumatismi.

Il pomodoro veniva qualificato allora come « calmante » (« *soothing* ») in omaggio alle segnalate sue virtù igieniche; ma le grida e il bisticciarsi delle popolane che lo vendevano diede origine, col successivo intervento della dominazione spagnola, al detto proverbiale « *parce tomatera* », e cioè agisce come una venditrice di pomidoro.

Praticamente, adunque, le vitamine, nel cui abbondante contenuto consistono particolarmente le qualità igieniche del pomodoro, erano note fin dal tempo degli aztechi; in Italia si mangiava il pomodoro in tutte le guise prima che venissero i professori a spiegarne le virtù; il « *pomme d'amour* », come si designava nei primi tempi in Francia questa succolenta ortaglia, divenne il « pomo d'oro » per gli orticoltori d'Italia, che ne ricavano proventi cospicui e « u sugo de pommarola », oggi aristocraticamente designato « *tomato cocktail* », è una novità colla barba più lunga di quella del gran patriarca Mosè.

Essicazione artificiale dei foraggi

Il conoscere esattamente se con l'essiccazione artificiale dell'erba medica e dell'erba da prato naturale, sia possibile ottenere un foraggio secco concentrato ricco di albumina, è questione sempre più importante per tutti quei paesi che devono importar foraggi ad alto titolo nutritivo.

L'essiccazione artificiale non ha in se stessa nulla di nuovo. Già durante la guerra vennero essiccate grandi quantità di legumi, di patate e di foraggi. Appena però la vita riprese il ritmo normale, gli essiccatoi cessarono di funzionare perchè lavoravano in perdita.

In Isvizzera è stata tentata in vari luoghi l'essiccazione artificiale dell'erba, sia su graticci diversamente costruiti sia in casse d'essiccazione, sia in essiccatoi trasporta fili. Le prove vennero incoraggiate da compagnie di elettricità, che speravano trovare nell'impiego di queste macchine e nel riscaldamento dell'aria occorrente all'essiccazione una sorgente di consumo di energia elettrica. Si dovette però presto riconoscere che il riscaldamento elettrico non avrebbe potuto rivaleggiare con il riscaldamento a carbone se non nel caso in cui il prezzo dell'energia elettrica fosse fortemente diminuito. Inoltre, dato l'alto prezzo degli impianti elettrici accessori non sarebbe stato possibile nelle comuni aziende agricole, servirsi dell'energia elettrica, che pel funzionamento del macchinario (ventilazione, ecc.), mentre il riscaldamento dell'aria avrebbe dovuto effettuarsi col carbone o a nafta.

In Inghilterra si fanno prove in grande per l'applicazione del processo di Oxford. Per mezzo di un mantice, l'aria calda viene diretta attraverso cumuli di erba posta sopra cavalletti riuniti da fili di ferro. E' molto difficile dividere l'erba in modo che resti tutta ugualmente prosciugata. Migliori risultati vennero ottenuti servendosi di un apparecchio mobile a olio pesante che invia il calore sull'erba stratificata.

In Germania, lo stesso procedimento ha dato risultati negativi a causa dell'elevato prezzo dell'olio pesante; in Inghilterra, le prove vennero abbandonate.

Senza dubbio, negli Stati Uniti sono stati in questi ultimi anni raccolti i dati economici più interessanti sull'essiccazione, ricavati da numerose prove pratiche Il Sig. Mason è stato probabilmente il primo a trarre delle deduzioni economiche sull'essiccamento artificiale e preparazione e vendita in grandi quantità delle farine di medica. Egli impiega un grande essiccatoio trasportatore a tunnel lungo circa 50 m. verde, che avanza sul nastro trasparente, per una metà del tunnel e dal basso in alto per l'altra metà. Nel sistema Mason, tutte le diverse fasi della lavorazione sono meccanizzate, dalla raccolta dell'erba medica sul campo all'immagazzinamento.

L'erba medica viene falciata fresca sul prato per mezzo di grandi falciatrici che la spingono quindi sopra carrette laterali. Giunte all'essiccatoio, queste carrette rovesciabili riversano il loro contenuto; la medica è sminuzzata e posta sul nastro. Il prodotto essiccato è tolto freddo dal lato opposto del canale, macinato e, per mezzo di un ventilatore a pressione, portato al deposito.

Fulmer ha trasformato in parte questo procedimento. Egli lascia in un primo tempo l'erba tagliata prosciugarsi sul terreno in modo che giunga all'essiccatoio con un grado di umidità di 50-60 % invece che 75-80 % iniziale. L'economia di combustibile realizzata è notevole.

Altri essiccatoi costruiti agli Stati Uniti, sono basati sugli stessi principi degli essiccatoi di Mason e di Fulmer. L'essiccatoio di Arnold è invece basato su principi diversi. E' composto di tre cilindri comunicanti, attraverso i quali, il materiale da essiccare è spinto da una corrente d'aria aspirata, che ha il doppio scopo di far uscire dal tamburo, prima del materiale ricco d'acqua, i frammenti e le foglie che prosciugano con maggiore facilità.

Nell'essiccatoio di Koon, la sostanza da essiccare viene spinta per mezzo di un ventilatore a traverso un sistema di tubi, insieme al gas di riscaldamento. Le parti secche sono allontanate per mezzo di un vaglio a vento, mentre le parti ancora umide sono messe di nuovo a contatto con il calore e pressate a traverso nuovi tubi.

Esistono inoltre, molti altri essiccatoi più o meno corrispondenti ai metodi descritti. Il numero di installazioni private esistenti in America per l'essiccazione dell'erba medica e dell'erba da prato, è, secondo alcuni di circa 18. Il prodotto risultante è venduto specialmente alle aziende avicole non solo nel paese stesso, ma anche in Europa.

Ultimamente nella Svezia e nella Danimarca il problema dell'essiccamento artificiale è stato oggetto di molti studi. Sono da poco terminate le prime prove eseguite con l'essiccatoio « Peco » di fabbricazione svedese, che funziona per mezzo di un sistema pneumatico. L'essiccatoio « Hessicator », costruito in Danimarca, dovuto a brevetti svedesi, rappresenta un tipo speciale di essiccatoio a tamburo.

In Germania, le prime prove d'essiccazione artificiale dell'erba, sono state fatte molto tempo prima della guerra. Le città di Berlino e Friburgo hanno, per un certo periodo, provveduto all'essiccazione dell'erba dei loro prati, irrigata con acqua di fogna e particolarmente ricca di albumina. In Baviera, sono stati eseguiti esperimenti analoghi. Un agricoltore della Silesia ha trasformato e adattato tutta la sua azienda all'essiccazione artificiale delle piante foraggere, in modo da non dover attualmente ricorrere all'acquisto di alimenti concentrati.

Tutti questi essiccatoi però lavorano unicamente per soddisfare ai bisogni dello sfruttamento e non per il rifornimento dei mercati. L'essiccazione artificiale è considerata più come misura protettiva ed equilibratrice in momenti di crisi, che come lavoro agricolo necessario. Solo in seguito ai buoni risultati ottenuti dalle aziende avicole tedesche con l'uso delle farine di erba medica e di erba da prato e all'esportazione crescente di queste farine, che vari studiosi si sono occupati di questo argomento.

In Germnia esistono vari tipi di essiccatoi ma sarebbe troppo lungo darne qui la descrizione. Potrà invece riuscire utile qualche notizia sull'attività della « Trocknungsaschuss beim Reichskuratorium für Technik in der Landwirtschaft » (Comitato per l'Essiccazione razionale dei prodotti agricoli presso il Consiglio del Reich). Questo Comitato non ha creduto opportuno di dare incremento a procedimenti speciali di essiccazione, s'è limitato invece a stabilire, il più esattamente possibile, le basi dell'essiccazione artificiale.

In America (M. Mason), è stato accertato che l'essiccazione artificiale dei prodotti sarà sempre troppo costosa per essere applicata nella pratica corrente, ad eccezione dei casi che servono a produrre foraggi di grande valore. Gli Americani falciano l'erba medica quando è ancora tenera e possiede il più alto valore in albumina facilmente digeribile. Il Comitato per l'essiccamento del Consiglio del Reich, ha fatto di più tentando di aumentare la percentuale di albumina dei foraggi con una forte concimazione azotata e coll'irrigazione specialmente a pioggia, a mezzo di tagli ripetuti (4-5 volte) e poscia coll'essiccazione artificiale.

Perchè l'erba cresca rapidamente, malgrado la frequenza dei tagli, vennero sparse sulle parcelle di prova forti dosi di concimi chimici azotati, in ragione di 50, 100 e 200 kg. per ha. Perchè questa concimazione dia buoni risultati, è necessario tuttavia provvedere all'irrigazione delle parcelle, poichè diversamente alcune di esse non riceverebbero pioggia affatto, altre

quantità minime e altre raramente potrebbero ricevere delle precipitazioni molto forti.

Le piante vengono falciate, come è stato detto, quando sono ancora molto giovani e contengono la più alta percentuale di albumina digeribile; sono allora, però, particolarmente sensibili ai danni provocati dai processi meccanici. Prove comparative tra la falciatura abituale e l'essiccazione, dimostrano che le perdite minori si hanno con quest'ultimo sistema, poichè i detriti di foglie, che contengono la maggior quantità di albumina, non possono andare disperse. Le prove eseguite hanno dimostrato che falciando l'erba due volte all'anno in luogo di quattro, il rendimento annuo in sostanza secca risulta maggiore. Al contrario, come rendimento in albumina, è stato superiore di circa 1/3 quello delle parcelle fortemente concimate e falciate più spesso. Prove eseguite allo scopo di vedere se la forte concimazione azotata procura un rendimento superiore corrispondente, hanno dimostrato che le parcelle falciate più frequentemente utilizzano meglio i concimi di quelle falciate due sole volte.

Sembra che il *Phalaris arundinacea*, che contiene alte percentuali di albumina, si sia dimostrato molto sensibile al taglio ripetuto. Ciò prova che non si è ancora in possesso di una pianta foraggera adatta all'essiccazione artificiale.

Che uso si fa dell'erba essiccata artificialmente? Parte viene compresa in balle destinate alle diverse stazioni di controllo per prove di alimentazione destinate a determinare la differenza di valore nutritivo esistente tra i foraggi essiccati artificialmente e quelli essiccati naturelmente. Gran parte del prodotto viene inoltre macinato in molini speciali e la farina è inviata alle aziende avicole.

I foraggi misti che si trovano attualmente in commercio in Germania, contengono quasi tutti farina di erba medica, in gran parte importata. Non è possibile stabilire una statistica esatta della quantità che può essere valutata però a 15.000 quintali all'anno. La farina di erba medica ottenuta dopo essiccazione artificiale è preferita, in quanto contiene una quantità di cellulosa minore della farina di erba medica proveniente dall'Africa, essiccata al sole. Le farine straniere hanno un colore scuro; mentre le farine tedesche, ottenute per essiccazione naturale, hanno generalmente un colore giallognolo chiaro. L'avicoltore preferisce abitualmente le farine straniere (o le tedesche ottenute dopo essiccazione artificiale), perchè comunicano al torlo dell'uovo, un colore più scuro, preferito dal consumatore.

Molti, contestano ancora l'utilità economica dell'essiccamento artificiale dei foraggi verdi. Gli essiccatoi utilizzati più come misura protettiva che come sfruttamento in grande, non potrebbero essere rimunerativi. Tuttavia l'essiccazione dei foraggi praticato nelle aziende private può riuscire in alcuni casi vantaggioso. La questione diviene particolarmente importante quando si tratta di piante da foraggio fortemente concimate, dalle quali è possibile procurarsi senza perdite, le quantità di albumina che esse contengono servendosi solo dell'essiccamento artificiale.

Ing. OTTO SCHNELLBOCH
della Riv. Internaz. di Agric.

L'Araldo della Stampa

Piazza Campo Marzio, 3 — Roma

Legge tutti i giornali e Riviste d'Italia e moltissimi dell'Estero e manda giornalmente i ritagli che interessano in qualsiasi modo i suoi clienti. — Scrivere per avere schiarimenti.

L'ECO DELLA STAMPA

(Via Giov. Jaurès, 60 - Milano 133) ricerca attentamente ed ininterrottamente sulle pubblicazioni periodiche, tutto ciò che si riferisce alla vostra persona, alla vostra industria, al vostro commercio.

Chiedete condizioni di abbonamento con semplice biglietto da visita.

Il buon funzionamento dell'Ente Naz. Risi

All'inizio del raccolto del riso, i nostri risicoltori erano molto preoccupati e sconfortati dai bassi prezzi a cui il loro raccolto andava assoggettandosi sui mercati e imploravano dal Governo un provvedimento in proposito. A pacificare e confortare gli animi dei risicoltori, non tardò il vivo interessamento del Governo Fascista che provvide nel miglior modo con sollecitudine per questa notevole coltivazione. Tutti conoscono la grande importanza del prezioso cereale, anche in riguardo all'occupazione della mano d'opera, la quale è di molto superiore a quella della coltivazione di qualunque altro cereale, a pari unità superficiale. Il fatto è dimostrato dalla constatazione che nelle zone risicole, in cui è più intensa la coltivazione del Riso, non basta tutta la mano d'opera locale, benchè venga totalmente trascurata quell'altra preziosa branca di agricoltura che consiste nell'allevamento dei bachi da seta. Per cui devesi pure richiamare ingente quantità di mano d'opera forestiera, specialmente per la monda dei risi, il che costituisce per le masse lavoratrici un benessere e la pace sociale.

Chiunque poi conosce i vantaggi economici nazionali della coltivazione del riso, anche se esso richiede una forte spesa di coltivazione, dando le più alte produzioni unitarie, purchè abbia nel suo ciclo vitale, possibilmente, l'acqua continua e una costante temperatura.

Innegabile è poi l'apprezzamento del riso italiano sui mercati esteri e la nostra esportazione, di quanto è esuberante ai bisogni del consumo interno, segna un notevole vantaggio alla bilancia commerciale.

E come servì la farina di riso nel periodo bellico, miscellata colla farina di grano, per la panificzione, così oggidì coi progressi di perfezionmento nella macinazione e nella panificazione, si può ritenere che un pane confezionato al 5 % di farina di riso non differisce da quello confezionato con sola farina di grano.

Anche nella fabbricazione delle paste alimentari la farina di riso dovrebbe essere consentita, almeno in ragione del 10 %. In tal modo il riso potrebbe divenire un buon coadiutore nella vittoria della battaglia del grano.

Attraversando la risicoltura un periodo di gravi difficoltà, da indurre i risicoltori a pensare ad una concentrazione della superficie destinata a riso, nacque un geniale ed importante provvedimento governativo, colla creazione di un Ente denominato « Ente Nazionale Risi », il quale ha lo scopo di provvedere alla tutela degli interessi ed al miglioramento della produzione risicola nazionale.

L'organismo, come è dotato, dà a sperare buoni frutti. Difatti l'on. Ministro dell'Agricoltura, nella sua recente relazione al progetto di legge, ha detto che l'Ente funziona con soddisfazione, e che quantunque sia un solo mese che funziona, ha già portato un notevole conforto ai risicoltori, ripromettendosi maggiori e migliori vantaggi al prossimo anno, che avrà il su inizio di funzionamento al principio del raccolto. In virtù dell'Ente Nazionale Risi, si avranno precisi dati statistici della produzione, dovendo il produttore fare denuncia del prodotto e si avranno anche dati precisi statistici pel consumo interno, che riusciranno utili nei riguardi dell'esportazione.

Un certo vantaggio ne risentirà pure il consumatore, perchè dal prezzo fisso avrà la possibilità di un maggior controllo, sia sulla buona qualità che per una maggior possibilità di frenare i prezzi esagerati.

I negozianti grossisti, di fronte alla stabilità dei prezzi, potranno avere più ampio giro nei loro affari e avere pure maggiori garanzie nel loro commercio.

E' pertanto di piacevole conforto che l'esperimento dell'Ente Nazionale Risi cammini in modo soddisfacente e lasci presentire per l'avvenire sempre più buoni risultati.

A. SANTI.

ECHI DI CRONACA AGRARIA

UN VESCOVO AGRICOLTORE PREMIATO. — La commissione giudicatrice del concorso del grano tra parroci e sacerdoti, ha decretato una speciale medaglia d'oro, accompagnata dal diploma di benemerenza agricola, al Vescovo di Caltanisetta, mons. Giovanni Jacono, il quale dando il buon esempio al clero tutto, ha preso parte attivissima alla battaglia per il grano, iscrivendosi al concorso indetto dal periodico « Italia e Fede ».A questo riguardo si aggiunge che, per volontà del Vescovo stesso, l'azienda agricola è stata condotta con criteri di moderna tecnica, tanto è vero che in essa il raccolto granario è stato superiore di molto alla media della zona. Il buon esempio del vescovo è valso a spronare i sacerdoti e in genere tutti gli agricoltori della Diocesi verso un migliore avvenire agricolo.

CONGRESSO DEI FRUTTICOLTORI DLLA VENEZIA GIULIA AD ABBAZIA. — Nei giorni 6 e 7 febbraio p. v. avrà luogo ad Abbazia il Congresso dei produttori di uva da tavola e di piante da frutta della Venezia Giulia. Il Congresso, al quale parteciperanno circa duecento produttori, sarà presieduto da S. E. Marescalchi.

IL TERMINE PER LA STIPULAZIONE DEI MUTUI PER LE PASSIVITA' AGRARIE ONEROSE. — Con decreto ministeriale pubblicato dalla *Gazzetta Ufficiale*, è prorogato al 30 aprile 1933 il termine ultimo per la stipulazione dei contratti dei mutui concessi in applicazione del decreto-legge 24 luglio 1930 recante provvedimenti per agevolare l'estensione e la trasformazione delle passività agrarie onerose.

CONGRESSO INTERNAZIONALE DELL'INSEGNAMENTO AGRICOLO. — Si terrà a Roma in novembre 1932, si è adunato il Comitato sotto la presidenza dell'on. Marescalchi, e ha stabilito i cinque temi (insegnamento superiore — insegnamento secondario — insegnamento popolare — insegnamento pratico alla campagna — insegnamento di economia domestica agricola) nominando due relatori italiani (on. Tassinari e prof. Fileni); gli altri saranno belga, polacco, americano. Ha chiesto che l'alto patrono del Congresso sia S. M. il Re e Presidente del comitato d'onore il Capo del Governo.

UN ALBERO IN OGNI COMUNE A RICORDO DI ARNALDO MUSSOLINI. — Il comando della Milizia nazionale forestale, desiderando rendere omaggio alla memoria del compianto dott. Arnaldo Mussolini, il quale, nella sua qualità di Presidente del Comitato nazionale forestale, fu apostolo della rinascita forestale italiana, ha preso la iniziativa di piantare in ciascun Comune del Regno un albero a ricordo del grande estinto. Il Capo del Governo ha dato il suo assenso all'attuazione dell'iniziativa. La cerimonia della piantagione, a cura della Milizia nazionale forestale, col concorso delle Federazioni provinciali fasciste e colla presenza di un sacerdote del luogo, che procederà alla benedizione dell'albero, avrà luogo nei comuni capoluoghi di provincia, il 24 gennaio prossimo, prima domenica successiva al trigesimo della morte di Arnaldo Mussolini ed in una delle domeniche successive negli altri Comuni.

IL COMUNE DI IVREA ABOLISCE LA TASSA BESTIAME. — Con sua deliberazione in data 7 corrente il Commissario Prefettizio del Comune di Ivrea, cav. Giuseppe Avignone, per aiutare la classe agricola a superare questo momento non facile, ha abolita completamente la tassa bestiame in vista anche dello svilimento dei prezzi che si è constatato da qualche tempo sui nostri mercati.

L'atto del Commissario d'Ivrea, tanto più encomiabile in quanto l'annullamento della tassa in parola avviene senza che sia per nulla aumentata la sovrimposta sui terreni che sarà mantenuta entro il primo limite è degno del più vivo elogio e della gratitudine degli agricoltori.

Augurimoci che esso venga imitato anche in altri Comuni.

IL 3° CONCORSO DEL GRANO FRA IL CLERO. — E' stato pubblicato il bando del terzo Concorso nazionale del grano fra i parroci e sacerdoti. A parziale modifica del precedente Concorso, i sacerdoti si suddividono in concorrenti che si iscrivono esclusivamente col proprio beneficio parrocchiale, e in concorrenti che si iscrivono coi fondi dei propri parrocchiani agricoltori, sui quali esercitano la consulenza ai fini della vittoria del grano e allo scopo di spronarli a ogni progresso della coltura. Il Concorso fra parroci servirà così anche a porre in luce la perfezione tecnica cui sono giunte alcune aziende agricole parrocchiali.

Il primo premio, e perciò l'onore di riceverlo dalle mani del Duce, spetterà a quel sacerdote che abbia condotto il podere proprio, o della chiesa, o della comunità, a una più perfetta organizzazione tecnica e a maggiori risultati di prodotto agrario. Parallela alla categoria dei sacerdoti agricoltori è quella dei sacerdoti missionari del grano, di quelli cioè che, pur vendo, o oltre ad avere, il beneficio parrocchiale, svolgono una attiva opera di consulenza e di persuasione, sia dal pergamo, sia nei campi, sia nei conversari, e riescono a spronare i propri parrocchiani agricoltori sulla via del progresso agicolo.

L'ASSEMBLEA DELLA BANCA NAZIONALE DELLA AGRICOLTURA. — Ha avuto luogo presso la Sede della Confederazione Nazionale Fascista degli Agricoltori l'insediamento del nuovo Consiglio di Amministrazione della Banca Nazionale dell'Agricoltura. Il Presidente dell'Assemblea, on. Porro Savoldi ha ringraziato il Presidente della C.N.F.A. on. Tassinari per l'appoggio morale dato alla Banca che entrando nell'11. anno di vita si appresta ad iniziare un nuovo ciclo di attività e di sviluppo. L'on. Tassinari ha risposto dando risalto al collegamento, che dovrà essere sempre più stretto fra la Confederazione e la Banca ed ha espresso tutta la sua fiducia nell'avvenire della stessa.

Il Consiglio ha provveduto quindi alle nomine delle cariche sociali e sono risultati eletti: Presidente on. Porro Savoldi; Vice Presidenti, l'on. Marrio Pasti ed il sig. Luigi Trotti, quest'ultimo con funzioni di amministratore delegato; membri del Comitato sono stati disegnati i signori on. Calore e Villa Ottorino.

PROROGA DELL'AGEVOLAZIONE TARIFFARIA SUI TRASPORTI DEI VINI MERIDIONALI. — L'on. Capri Cruciani, Presidente della Sezione Vitivinicola della C. N. F. A. ebbe a presentare la seguente interrogazione al Ministro delle Comunicazioni.

« Il sottoscritto chiede a S. E. il Ministro Ciano risposta scritta per conoscere se allo scadere pei provvedimenti di agevolazione tariffaria per i trasporti ferroviari dei vini meridionali. Egli intenda prorogarli, tenuto conto che: — 1) le rimanenze del vino invenduto riflettono in massima parte vini da taglio, quindi meridionali; — 2) la graduazione dei vini, notoriamente più elevata, della produzione, anche nel Nord Italia, farà ancor più diminuire la domanda dei vini di cui al paragrafo precedente ».

S. E. il Sottosegretario delle Comunicazioni, on. Pennavaria, ha fatto pervenire all'on. interrogante la seguente risposta:

« I provvedimenti di agevolazione tariffaria per i trasporti ferroviari dei vini meridionali, ai quali accenna l'on. interrogante sono stati prorogati al 31 marzo 1932».

Tre travasi

Al vino di regola occorrono tre travasi — scrive il dott. Terracciano — Il primo in gennaio, il secondo in marzo, il terzo tra il luglio e l'agosto. Se il primo può trascurarsi perchè quasi sempre si ha un ritardo nella chiarificazione, il secondo si impone. Il terzo travaso infine è necessario, ma se le condizioni atmosferiche e se le condizioni igieniche della cantina sono buone, si può omettere di eseguire questa terza operazione. Come innanzi si è detto non tutti usano di fare travasi. Sono le eccezioni che si curano di espletare tale operazione e queste poche eccezioni usano ancora sistemi antichi ed irrazionali, arrecando spesso gravi danni ai vini. Di regola per eseguire il travaso è necessario scegliere una giornata in cui il barometro è relativamente alto e la temperatura bassa, e cioè la giornata sia asciutta e possibilmente una giornata in cui spiri il vento nordico.

Queste condizioni sono indispensabili per ben eseguire il travaso perchè contrariamente si andrebbe incontro al disperdimento dell'acido carbonico, acido indispensabile alla buona conservazione del vino. I travasi vanno eseguiti con apposite pompe a mano od a forza elettrica.

= FRA RIVISTE E GIORNALI =

CNOTRO L'ANNERIMENTO DEI VINI. — Pei *Vini Rossi*, quando l'alterazione non è molto avanzata si può ricorrere all'aggiunta di 10-12 grammi a ett. di metobisolfito. In seguito a detta aggiunta e per dare al vino la propria limpidezza sarà opportuno sottoporlo ad una chiarificazione con gelatina in ragione di 10 grmmi per ettolitro, oppure si può eseguire una filtrazione. Il vino così curato si presenterà assai povero di materia colorante e quindi si renderà opportuno rimediare con l'aggiunta di enocianina liquida in ragione di circa un litro per ettolitro. Per stabilire la quantità di enocianina liquida necessaria per dare al vino chiarificato una giusta colorazione, sarà buona cosa fare una prova in piccolo operando su una damigiana di vino.

Pei *Vini Bianchi*, avendo dei vini bianchi già alterati, sarà apportuno completare l'ossidazione a mezzo del contatto dell'aria. Dopo si procede alla chiarificazione a mezzo di 10-15 grammi di gelatina, per ettolitro di vino, travasando dopo 10 giorni il vino in botte energicamente ed accuratamente solforata. Per rendere più efficace e più sicura la chiarificazione e per non diminuirne il tannino, due giorni prima di chiarificare, si rende necessaria l'aggiunta di gr. 10-15 di acido tannico per ettolitro di vino.

(Il Progresso Agricolo).

SI PUO' AGGIUNGERE ZUCCHERO ED ALCOOL AL VINO? — L'art. 51 dell'ultima legge sui vini annovera, fra le sostanze che *non si devono* aggiungere ai mosti del vino comune, anche lo zucchero (saccarosio), per quanto esso, nel periodo della fermentazione alcoolica, si invertisca nei due zuccheri contenuti naturalmente nell'uva e, poi per azione del fermento, questi dieno origine all'alcool e agli altri componenti che, appunto, derivano dalle decomposizioni delle sostanze dolci del mosto (comma b dell'art. 50) per i vini liquorosi (Moscati, Malvasie dolci, Aleatici, *Mistelle* e simili). Anche l'alcoolizzazione è ammessa per i vini liquorosi, mentre per i vini comuni da pasto, non è concessa che in date circostanze (vini destinati all'esportazione).

LA ZAPPATURA AL FRUMENTO. — La prima zappatura al frumento dovrebbe precedere il primo spargimento di concime azotato — ricorda l'« Agricoltura Friulana » —; zappare prima di spargere il nitrato è sempre conveniente per evitare che l'effetto di questo concime, oltre che sul frumento, si rifletta anche sulle erbe infestanti, che non interessa... si irrobustiscano. Ognuno potrà del resto, caso per caso, regolarsi. E mi spiego: se il terreno è molto sporco di erbacce, conevrrà eseguire una zappatura anche se il terreno fosse un po' umido; se il terreno si presenta, invece, pulito, la zappatura potrà essere rimandata a più tardi e limitata anche a una sola, tenendo sempre presente che essa è una di quelle pratiche che, volere o volare, rimane un po' subordinata alle vicende atmosferiche, che si riflettono sulle condizioni del terreno. Pel modo come si possono eseguire le zappature, mi limiterò, ad accennare alla zappatura fatta a mano, con speciali zappette semplicissime, le cosidette *zappette finestrate*, che da anni si adoperano con molto vantaggio per le bietole da zucchero. La zappatura da farsi più avanti ha anche lo scopo di servire da leggera rincalzatura; insisto sull'aggettivo *leggera*, in quanto che una eccessiva rincalzatura, specialmente se fatta tardi, alle volte può essere dannosa, dato che allunga il periodo vegetativo della pianta, ritardandone la maturanza e facilitando quindi lo sviluppo della ruggine.

(Corriere del Villaggio).

ARIEGGIAMENTO DEL GRANO DA SEME. — Il dott. Tallarico si è chiesto se il ripetuto paleggiamento del grano da sementa, inteso ad evitare il « riscaldo » e a disturbare l'opera delle infauste tignole potesse riuscire dannoso, in quanto per la rimozione dell'anidride carbonica, che si produce normalmente nei cumuli colla lenta respirazione degli embrioni delle granelle, e per la ossigenazione della massa così frequentemente aereata, si mantiene una anormale intensità di vita nell'embrione, che dovrebbe invece vivere in letargo.

Egli ha perciò condotto per due anni delle prove a Montagna Piana di Cotrone in Calabria seminando in pari condizioni grani presi alla superficie e grani presi sul fondo di semente conservata da giugno a novembre entro cesti di canna.

Orbene in tutte due le annate i grani arieggiati produssero meno degli altri, in ragione di tre quintali per ettaro.

Le esperienze del Tallarico non hanno, ben si comprende, una sola importanza scientifica ma ben anche offrono un insegnamento pratico di notevole valore.

(S. E. Marescalchi nell'*Italia Vinicola ed agraria*)

NITRIFICAZIONE INVERNALE. — Qualcuno sarà tentato di chiedere perchè mai si debba applicare l'azoto nitrico d'inverno se l'azoto ammoniacale (solfato ammonico o calciocianamide) distribuito alla semina si trova ancora nel terreeno a disposizione delle piante. Al che si risponde che se le semine sono state tempestive, un poco dell'azoto ammoniacale avrà potuto nitrificare e giovare. Ma non tutto, ed è poco. Se poi le semine sono state tardive, allora l'azoto sarà rimasto inattivo e sarà giovevole alle piante soltanto a primavera. Dopo queste considerazioni, raccomandiamo senz'altro ai nostri agricoltori di non trascurare le vere e proprie nitratature invernali, fatte con sali azotati non troppo lontani dalla forma nitrica, (nitrato di calcio od anche il nitrato ammonico) per spingere la coltivazione del grano ai più alti rendimenti di cui essa è suscettibile.

CONCIMAZIONE ALLE VITE. — Tenendo presente che da un ettaro d vigna che produce 50 ettolitri di vino vengono asportati ogni anno dal terreno fra uva, foglie, tralci, ecc. Kg. 45 di azoto, 40 di potassa e 10 di acido fosforico, si può praticare una razionale ed economica concimazione chimica usando i seguenti quantitativi di concimi chimici per ogni ettaro di vigneto:

Perfosfato minerale quintali 3-4
Solfato ammonico quintali 1,50
Solfato potassico quintali 1,50-2

Per i terreni, poi, poveri di calce si somministrano ogni tre anni quintali, 8 di gesso agricolo. Il concime chimico va interrato mediante una zappatura od aratura sparso alla volata oppure si possono scavare delle fossette attorno alle viti lascindole aperte per tutto l'inverno o coprendo solo con terra il concime chimico.

(da « *La Terra* » *di Avellino*)

ARATURE PROFONDE. — Nella testè decorsa annata agricola in causa dell'ostinato alidore i granoturchi, le bietole, il tabacco, i prati artificiali hanno sofferto assai e la loro produzione è stata scarsa. Ma si è potuto constatare differenza notevole fra le colture dei terreni profondamente lavorati e quelle dei terreni poco lavorati. Ricordiamoci pertanto di non far economia nelle arature: queste non si ritardino, ma si facciano in questa stagione cioè a tempo, per dar modo che il gelo possa esplicare i suoi benefici effetti sulle parti terrose, che sfiorino in minutissima polvere ed i componenti potranno cedere più facilmente il nutrimento alle piante che vi si coltiveranno, poichè il gelo rende la terra più pronta a sentire la benefica azione dell'aria, della luce, dell'acqua, del calore e dei microorganismi i quali hanno una grande importanza nella solubilizzazione delle sostanze minerali e nel conseguente assorbimento da parte dei vegetali.

(L'Agricoltore Veneziano)

CONTRO LA « RIFERMENTAZIONE » DEI VINI. — A prevenire la rifermentazione, il cantiniere non ha che pochi mezzi a sua disposizione: conservare al fresco il proprio vino e somministrare anidrite solforosa in dosi adeguate. La legge non permette altro antifermentativo che l'anidrite solforosa nelle note forme.

Ma questo antifermentativo, nelle dosi in cui viene prescritto, cioè tali da non rendere il vino imbevibile per eccesso (e la legge ne prescrive i limiti) non è sufficentemente valido ad arrestare una ben avviata rifermentazione. Ed è male eccedere nelle dosi di anidride solforosa tanto nei vini bianchi che nei vini rossi. Occorre quindi contenere le dosi di anidride solforosa entro limiti giusti per non deturpare il prodotto. Con un buon attrezzamento e con una razionale fabbricazione e conservazione dei filtrati dolci, specialmente bianchi, i quali sono i più difficili da tenere fermi, è possibile conferire al tipo una relativa stabilità; ma non nascondiamo le difficoltà di raggiungere la perfezione di prodotto così instabile per sua natura.

(Il Commercio Vinicolo)

Le " Fiere „ del 1932

L'ORGANIZZAZIONE DELLA XIII FIERA DI MILANO. — Benchè ancora oltre quattro mesi ci dividono dalla XIII Fiera di iMlano, si possono fare previsioni ottimistiche su quelli che saranno i risultati della futura rassegna. Le adesioni pervenute a tutto dicembre non sono inferiori a quelle del corrispondente periodo dello scorso anno, anzi, per certi gruppi merceologici, le superano sensibilmente.

Il lavoro di propaganda, iniziatosi come di consueto sul finire dell'estate, prosegue intanto e si fa sempre più intenso; l'Ente si preoccupa di favorire e facilitare in ogni modo la partecipazione del grande Mercato italiano, la quale partecipazione, prescindendo dagli interessi personalistici, che pur meritano seria considerazione, deve considerarsi anche un doveroso contributo recato allo sviluppo economico nazionale; a questo scopo, dunque, e anche per adeguarsi alle riduzioni dei costi attuali, la Fiera di Milano ha praticato per il 1932 delle sensibili riduzioni sulle tariffe dei posteggi, riduzioni che vanno dal 6 al 20 per cento e non potranno che essere apprezzate dalla massa degli espositori.

Il Ministero delle Comunicazioni ha pure ancora accordato le consuete riduzioni del 50 per cento sulle tariffe ai viaggiatori da tutte le stazioni del Regno, e del 40 per cento agli espositori.

LA FIERA DELL'AGRICOLTURA E DEI CAVALLI A VERONA. — La Fiera dell'Agricoltura e dei Cavalli a Verona è stata stabilita quest'anno per il periodo dal 13 al 24 marzo prossimo. Il programma comprende, oltre alle tradizionali consuete iniziative (Fiera Macchine, Vini, Mostra ortofrutticola, Mostra artigianato, ecc.), alcune manifestazioni di particolare interesse riflettenti l'agricoltura delle nostre Colonie e di alcune nostre regioni. Varie Nazioni estere hanno già preannunciato il loro intervento ufficiale alla Fiera.

FIERA INTERNAZIONALE ED INTERCOLONIALE AFRICANA IN TRIPOLI. — Dall'8 marzo all'8 maggio avrà luogo in Tripoli la VI Fiera Campionaria, ordinata per la terza volta come Fiera Internazionale ed Intercoloniale africana.

L'Ente organizzatore svolgerà azione attivissima di propaganda fra le categorie economiche interessate (agrarie commerciali, turistiche) di tutti i Paesi, compresi gli Stati indipendenti africani, perchè tutti convergano alla manifestazione che esso va preparando organicamente, con encomiabile larghezza di vedute. questo programma, più che mai, ampio e degno di lusinghiero successo, non mancherà l'efficace intervento del competente Ministero degli Esteri, per quanto concerne l'attuazione all'estero. Ma è sopratutto necessario, per la migliore riuscita della manifestazione, che le forze economiche nazionali diano ad essa il loro massimo contributo, nel proprio interesse e in quello generale della produzione, mediante una partecipazione adeguata alla importanza della manifestazione stessa.

LA « FIERA » DI PADOVA. — Anche la Fiera primaverile di Padova si stà preparando sin da ora con grande ed oculata attività dal Comitato ordinatore alla cui testa c'è il Comm. Emilio Cigana. Daremo presto maggiori particolari.

Un concorso nazionale

per la coltivazione dei salici da vimini

Allo scopo di intensificare la produzione e conseguente lavorazione dei salici da vimini, in specie nei terreni non utilizzabili in modo redditizio il Ministro dell'Agricoltura e delle Foreste, in accordo e con il concorso delle organizzazioni interessate e dell'Ente nazionale per le piccole industrie, ha indetto un concorso nazionale a premi per la coltivazione dei salici da vimini.

Nell'apposito bando sono stabilite le norme per partecipare al concorso.

Gli agricoltori interessati, per informazioni e consigli potranno rivolgersi alla Cattedra ambulante di Agricoltura della loro Provincia

DAI MERCATI E DAI CAMPI

BOVINI

Arezzo. — Vitelli da mesi 10 fino al 1. mosso L. 510 a 530; buoi 460 a 520; vacche 360 a 490 (per quint. a peso morto).

Lugo. — Buoi 1. qualità a peso vivo lire 225 a 260 (a peso morto 460 a 490), id. 2. qualità 190 a 220 (390 a 430), vacche 1. qualità 210 a 240, id. 2. qualità 170 a 200, vitelli maturi 1. qualità 220 a 280, vitelli da latte 340 a 400 al quint.

Perugia. — Buoi 1. qualità L. 280 a 310, id. 2. qualità 230 a 260, id. 3. qualità 170 a 200; vacche 1. qualità 250 a 275, id. 2. qualità 200 a 230, id. 3. qualità 150 a 175; giovenche 1. qualità 275 a 300, id. 2. qualità 230 a 250, id. 3. qualità 200 a 230; vitelli 1. qualità 280 a 310, id. 2. qualità 225 a 250, id. 3. qualità 200 a 220 al quintale.

SUINI, EQUINI E OVINI

Borgomanero. — Maiali magroni L. 170 a 270 al capo. Pecore L. 30, cavalli L. 500 al capo.

Montichiari. — Suini 161, equini 262, caprini ed ovini 32. Suini lattonzoli 60 a 100 l'uno, equini 80 a 100 al quint.

Piacenza. — Suini grassi oltre i 150 kg. L. 340 a 350, id. id. fino a 150 kg. 310 a 330, id. magroni 310 a 340 al quintale, suini lattonzoli 50 a 60 per capo.

FORAGGI

Lugo. — Maggengo L. 34,50 a 35, paglia 9,75 a 10,20 al quintale.

Pavia. — Fieno maggengo L. 39 a 43, agostano 35 a 39, terzuolo 32 a 35, paglia pressata 8,50 a 9,50 al quintale.

Portogruaro. — Foraggi sempre sostenuti su prezzi elevati: L. 28-32 la 1. qualità; la 2. qual. 18-22; paglia di frumento sciolta L. 7-8; id. pressata 10-12 al quintale.

Savigliano. — Mercato foraggero fermo. I prezzi medi sono: maggengo L. 40; agoaistano 38; terzuolo 32 al quintale sciolto in cascina.

VINI

Piacenza. — Vino rosso nostrano: fine da bottiglia Lire 180,50 a 210,50, id. comune da pasto 90 a 115, vino bianco nostrano: fine da bottiglia 152 a 183, comune da pasto 75 a 90 all'ettolitro.

ALCOOL

Genova. — Alcool denaturato gr. 90 L. 300, id. gr. 94, id. triplo nazionale gr. 95 2250 per ettolitro.

Pavia. — Acquavite L. 1100 a 1200 all'ettolitro.

ACETO

Pavia. — Aceto di vino L. 80 a 100 al quintale.

OLII E SEMI OLEOSI

Barletta. — I prezzi variano dalle L. 000 sino alle 470 per le qualità extra fruttate per quintale.

Caserta. — A Santa Maria C. V. l'olio d'oliva è salito da L. 450 a 500 al quintale mentre nella zona di Sparanise e limitrofi lo'lio nuovo si può comprare a L. 440 il quintale. Nel Beneventano la merce fine quota L. 480-490 al quintale.

POLLAME

Lugo. — Capponi L. 6,25 a 6,70, galline 5,25 a 5,70, anitre 4,80 a 5,20, pollastre 5,30 a 5,70, faraone 6,30 a 6,70 tacchini 5.10 a 5.35, conigli 260 a 2,80 al kg.; piccioni 7 a 8 al paio.

Milano. — Tacchini vivi L. 5,75 a 6,25, morti 7 a 7,50, esteri morti 6 a 6,50; Tacchine vive 6,50 a 7; Ochi vive 4 a 4,25; Anitre vive 5 a 5,50; Faraone vive 6,50 a 7; Capponi vivi 7 a 8,50; Pollastri vivi: 1. qualità 7,75 a 8; 2. qualità 6,50 a 7; id. esteri morti 6 a 6,50; id. vivi 2. qualità 6 a 6,50; Galline vive 6 a 6,50; estere 6; Conigli vivi 3 a 3,03, morti (con pelle) 4 a 4,50 al kg.: Piccioni grossi 3,75 a 4 cadauno.

UOVA

Milano. — Uova fresche nazionali alla dozzina: 1. qualità L. 5,10 a 5,30, originali 5, 2. qualità 4,80 a 4,90; uova fresche estere 1. qualità 4.40.

Borgomanero. — Uova fresche L. 5,70 a 6 alla dozzina.

Orzinuovi. — Uova L. 450 a 470 al mille.

FRUTTA E ORTAGGI

Borgomanero. — Patate L. 45 a 50 al quintale.

Piacenza. — Fagioli secchi L. 140 a 260 , patate 55 a 65, per consumo locale 15 a 25, aglio da esportazione 85 a 120, id. per il consumo locale 95 a 125, cipolle da esportazione 70 a 76, id. per il consumo locale 55 a 75, mele di lunga conservazione 100 a 220, id. dip ronto consumo 90 a 310, pere 110 a 300 al quintale.

IL MERCADANTE.

= RUBRICA DI VARIETÀ PER LE FAMIGLIE =

(Compilata da « Donna Luisa »)

CON LA LUCE ARTIFICIALE E' POSSIBILE TRIPLICARE IL RACCOLTO DEI FAGIOLI. — All'Accademia Scientifica di Vienna il prof. Tschermak ha riferito sui suoi recenti esperimenti per accelerare la crescita e la produttività delle piante mediante la luce artificiale. Operando su piante di fagiuoli egli è riuscito ad ottenere, mediante l'illuminazione notturna accompagnata dalla immissione di acido carbonico, due fioriture nello stesso inverno con relativi frutti, il che porterebbe a tre raccolti annuali.

Gli esperimenti poi hanno dimostrato che la intensificata produttività si trasmette sino alla seconda generazione. Il prof. Tschermak si occupa ora della applicabilità pratica.

UN UOVO CHE VALE TREMILA DOLLARI. — Nell'isola del Madagascar è stato trovato un uovo gigantesco che sarebbe stato covato da un uccello, la cui specie è ormai estinta, e il cui interno potrebbe contenere i torli di 150 uova delle nostre galline. Un museo di New York ha offerto per questo uovo unico più che raro tre mila dollari, ma il governo francese ha deciso di esporlo alla Mostra coloniale di Vincennes, dove attirò la più grande attrazione, perchè esso fa pensare alla statura dell'ovipara che l'ha prodotto; si ponga mente che un uovo di gallina pesa 60 grammi mentre questo uovo gigante pesa sette chilogrammi.

FIOR DI PENSIERI

— Se un uomo vilipende gli altari, la santità, la decenza, la probità e grida « Patria, Patria! » non gli credere... Egli è un ipocrita del patriottismo, egli è un pessimo cittadino.

— Alla madre ricorrono i figli nei giorni del pericolo e del dolore, da lei sempre ricevono aiuti e consigli, dai quali l'animo loro attinge forza per lottare contro le avversità della vita.

— Non si può far del bene in ogni momento, ma in ogni momento ed in ogni occasione possiamo essere gentili.

— Il mare è l'unica bellezza, l'unica forza della natura che l'uomo non sia riuscito a disonorare nè a diminuire.

— Ogni cosa serve di aiuto all'uomo fatto per riuscire perfino gli ostacoli.

— Abbandonare la patria, sia qual si voglia la ragione che abbiamo di lagnarci di lei, è un defraudarla di un capitale che essa ci ha anticipato.

Le ricette pratiche

PER LEVARE LE MACCHIE DI CERA. — Si levano le macchie di cera lavando semplicemente la stoffa con dell'acqua di Colonia. Se il tessuto non è ben teso occorre tirarlo rapidamente tra le dita per staccare il meglio possibile la cera aderente. Ma non occorre stropicciare al di sopra della macchia ma al di sotto, per fare sbricciolare la cera e separarla più facilmente dal tessuto.

Tuttavia, si potrà sfregare sulla macchia di cera impiegando un po' di acquavite semplice o, meglio ancora, dello spirito. Mettetene tre o quattro gocce sulla macchia, stropicciate con la mano, la cera sarà ridotta in polvere e se ne andrà. Questo procedimento è preferibile a quello nel quale, dopo aver grattato la cera, vi si applica un ferro caldo su della carta assorbente.

FOCACCIA ALLA CASALINGA. — Dose; Due ettogrammi di farina bianca stacciata, un ettogrammo e 30 grammi di burro fresco, tre cucchiai di fior di latte, un pizzico di sale, venti grammi di zucchero, la scorza trita d'un limone e un rosso d'uovo. Formate del tutto una pasta molletta sbattendolo in una terrina, mescolategli 30 grammi d'uva di Malaga, 15 grammi di cedro tagliato a dadi fini, altrettanto d'uva passa e 3 cucchiai di rhum; versatelo in uno stampo unto, fatelo cuocere al forno di calore moderato finchè raffermo nel mezzo, cotto e di colore dorato, servitelo caldo spolverizzato di zucchero.

Zi Paolo

La sfinge a premio

Il *primo* segue a tergo
Nave che in mare va.
Un ben sicuro albergo
l'*altro* alla nave dà.
Il *tutto*, o lettor mio,
leggimi ben, son io!

Fra coloro che ci manderanno la spiegazione esatta per cartolina doppia (nulla scrivendo sulla risposta) entro il 26 gennaio sorteggeremo questi premi:

1. Un grande calendario a fogli ed uno ad uso anche di atlante. 2. Due bei romanzi italiani. 3. Dodici matite bleu rosso 4. Due copie dell'Almanacco degli Agricoltori.

Spiegazione della *Bizzarria* pubblicata nel precedente fascicolo: *Termo-metro.*

Ci mandarono in tempo la spiegazione esatta: Vincenza Giampietri — Avv. Renzo Carpi Lina Garrone — Rag. Aldo Moro — Emma Dorello — Luigi De Luigi — Cav. Tullio Lenzio — Stefano Carretta — Gino De Angeli — Gina Motti — Caviglia — Eugenio Serristare — C. A. Dotti — Giovanni Rossi — Enrico Borghese — Giulia Paramatti — Dott. Giuseppe Varesini — Maria Porta. — M. A. De Gregori — Carla Giovine.

La sorte ha favorito. 1. Luigi De Luigi (Calendario) Vincenzo Giampietro (romanzi) F. Gina Motti (collez. Almanacco degli Agricoltori).

La sfinge

LA RADIO AGRICOLA

Ecco l'orario delle trasmissioni radiofoniche:
Stazione di **MILANO** (lungh. d'onda m. 500,8 - Kw. 8,5)
Stazione di **TORINO** (lungh. d'onda m. 297 - Kw. 8,5)
Stazione di **GENOVA** (lungh. d'onda m. 312,8 - Kw. 12,5)
ogni giorno feriale alle ore 19: Comunicati dei Consorzi Agrarii
ogni giorno feriale alle ore 20,20: Bollettino metereologico
Torino e Genova: ogni domenica alle ore 11,20: consigli agli agricoltori.
Stazione di **ROMA** (lungh. d'onda m. 441 - Kw. 75)
Stazione di **NAPOLI** (lungh. d'onda m. 331 - Kw. 1,7)
ogni giorno feriale alle ore 17,25: Bollettino del tempo
ogni giorno feriale alle ore 13,40: Comunicati agrarii.
Stazione di **BOLZANO** (lungh. d'onda m. 453 - Kw. 1,5)
ogni giorno feriale alle ore 13,40: Comunicati agrarii.
Stazione di **TRIESTE** (lungh. d'onda m. 474 - Kw. 15)
ogni giorno feriale alle ore 20,30: Comunicati agrarii

Trasmissioni della quindicina:

Da Bolzano, Torino, Milano e Roma, Napoli, Palermo, alle ore 19,15.

1 gennaio-32 —Il pero.
2 gennaio — Gli ingrassi chimici più recenti: il cloridrato d'ammoniaca e il potazoto.
4 gennaio — Concimi azotati per tutto l'anno!
5 gennaio — Diamo un'occhiata alla stalla.
6 gennaio — Coltivazione ed utilizzazione del bergamotto.
7 gennaio — La crisi agrumaria.
8 gennaio — Pulizia invernale alle piante da frutta.
9 gennaio — Gli ingrassi chimici più recenti: dall'urea al nitrofoskas.
10 gennaio — La coltivazione del pesco.
11 gennaio — Ammoniaca avanti tutto.
12 gennaio — Pro Damiano Chiesa.
13 gennaio — Effetti delle gelate sui cereali.
14 gennaio — L'agricoltura in Cirenaica.
15 gennaio — L'anitra da allevamento.
16 gennaio — Per i tartufi di Alba.

Avv. C. A. CORTINA — *Direttore Responsabile*

Vice Direttori: Dr. GUIDO CORTINA e Avv. F. V. CORTINA

Roma — Soc. An. Tip. Luzzatti — Via Fabio Massimo, 53-55

Conigli - Cani - Polli - Incubatrici

CHIEDERE LISTINO

PREMIATO STABILIMENTO DI AVICOLTURA

L. POCHINI – Settignano (Firenze)

Chiedete Listino gratis - Volendo il Catalogo illustrato- franco, raccomandato, spedire L. 8

" Resi „ Marca brevettata

per Polli e Pulcini

Tenaglie da tatuaggio

per Conigli, Suini, ecc.

Marche per ogni specie di bestiame della fabbr. mond. "H. Hauptner".

I. e M. BERNAREGGI

Ponte - Chiasso

Incubatrici

Le più perfette - Le più facili a condurre - I migliori prezzi - Le massime sch use.

Tutti gli attrezzi e macchine per la pollicoltura

A. Belpasso

GENOVA

Via Macelli Soziglia, 41

DITTA FONDATA NEL 1887

Conigli Castorrex e Rex

di colore ogni età, disponibili soggetti bellissimi, figli di riproduttori.

Allevamento di alta selezione

SIGNORINI EDOARDO

Thiene

CHIEDERE LISTINO

Premiato Consorzio

AVICULTORI e CONIGLICULTORI

CUPRAMONTANA

(ANCONA)

Razze allevate: LIVORNESE Bianca - WYANDOTTE Bianca LANGSHAN Nera

Conigli delle migliori razze

Listino gratis a richiesta

Per le imminenti covate invernali provvedetevi della

INCUBATRICE ARTIFICIALE PER 40 UOVA

" LA CHIOCCIA "

E' in commercio da 18 anni, dà ottimi risultati e costa appena 150 lire franca di porto e di imballaggio in tutta Italia

Inviare vaglia o chiedere catalogo all'Amministrazione del

GIORNALE DEGLI ALLEVATORI - Catania

Cercasi ovunque Agenti Rappresentanti

LIVORNESE BIANCA.

Pollastre di 2 mesi L. 10 — di 3 mesi L. 12 — di 4 mesi L. 14 — di 5 mesi L. 16 — Pollastre pronte a produrre L. 25 — Pollastre in produzione controllata L. 27,50 — pulcini di 10 giorni L. 5 — Uova fecondate N. 12 L. 20, N. 18, L. 30, N. 24 L. 40.

CONIGLI — Ogni coppia pronta a produrre della razza:

Avana — Imalaia — Bleu di Vienna — Bleu di Beveren — Bianco Vandea — Angora — Cincilla — Argentato di Champagne — Martora — Fulvo di Borgogna — Bianco di Houtot — Olandese — Giapponese — Nerofuco — Grigioperla a L. 60.

Papiglione Francese — Gigante delle Fiandre (a mantello bianco, grigio lepre, grigio ferro e nero) — Gigante di Normandia. a L. 100

Bianco di Vienna — Rex di Colore — Belier Francese — Zibellino — Crema Argentato.

a L. 100 - Castorrex a L. 150

COLOMBI — Ogni coppia adulta della razza:

Triganino di Modena — Cravattato — Pavoncello Bianco — Zuritos — Viaggiatore del Belgio — Bagadese. a L. 35

Pica Danese — Pavoncello di colore a L. 40

Timpano Dorato — Cappuccino — Sottobanca di Modena — Piacentino — Romagnolo — Gozzuto Francese — Occhialone di Parma — Barbo — Capitombolante a L. 60

Gozzuto inglese a L. 60

Maltese a L. 100 Romano a L. 150

Imballo e trasporto gratuito, pagamento anticipato (C. C. P. 8-420 - BOLOGNA).

Polli esotici

Faraone — Tacchini — Palmipedi — Fagiani — Pavoni Canarini — Tortore

Chiedere listino nuovo generale illustrato rimettendo francobollo da 50 cent.

Dott. ZANONI LINO - CARPI (Modena)

Questa pubblicità è economica e vantaggiosa

CONIGLIERA " REX „

MADERNO SUL GARDA (Brescia)

Riproduttori « Rex » di ogni colore

Listino prezzi e disponibilità gratis a richiesta

CONIGLI giganti

DI FIANDRA

bianchi, grigi; giganti Bouscat; bleu di Vienna; Cincillà; Imalaia; Angora; razze garantite selezionate.

Premiata Coniglieria

« TENUTA BIOTTA »

GAMALERO (Alessandria)

ISTITUTO NAPOLETANO DI AVICOLTURA E CONIGLICOLTURA

Sede della sez. prov. Avicoltori e Conigicoltori

Direzione: **Prof. FEDERICO RIVELLI**

Napoli (18) - *Via Giuseppe Piazzi, 55* - *Telef.* 29-451

Corsi Teorici-pratici di Pollicoltura e Coniglicoltura e Stazione sperimentale di Propaganda Avicola. - Tutto il necessario per impianto e mantenimento di aziende avicole. — Le migliori razze elette da carne e da uova.

Listino Gratis - CATALOGO GUIDA Lire 5 - *Scrivere affrancando*

CONIGLIERA DEL "TRIVIO„

POLLENZA (Marche)

Selezione delle più pregiate razze da carne e da pelliccia.

Prezzi miti — Massime garanzie.

Premiato allevamento

DI

Pollicoltura e Coniglicoltura

Dr. **Mario Mattioli**

DIRETTORE MATTATOIO

(Ancona) **Senigaglia**

Conigli e polli delle razze più redditizie

Garanzie eccezionali - Prezzi miti

Chiedere listini

Specialità in piante fruttifere

e viti americane

AZIENDA AGRICOLA DI RAFFANTINI

Proprietà Ghiselli

Faella Valdarno

(FIGLINE)

CATALOGO GRATIS

Questo spazio

costa solo

Lire 100

per tutto il 1932

ALLEVAMENTI AVICOLI

GIOVANNI SAVORELLI

Ravenna

Tacchini americani mastodontici - Tacchine incubanti - Leghorn selezionata per robustezza e per uova grosse - Polli romagnoli - Oche romagnole. Anitre di ogni razza Faraone

Ogni animale è allevato in aperta campagna

Listino gratis

Allevamento Avicolo

MARIO PIVETTA

PORDENONE (Udine)

Casella postale 11

RAZZE: Livornese bianca, Wyandotte bianca, Rhode Island Red selezionate ad alta produzione.

Questo spazio

costa solo

Lire 100

per tutto il 1932

Vasi greggi

di terra cotta

dimensioni ea cm. 2 ½ a 75 forte produzione

LISTINI GRATIS

BERTOLDI

Valenza Po

PARCO D'ALLEVAMENTO

di COLLIANO (Salerno)

Selvaggina viva d'ogni specie

VENDE: Lepri - Pernici - Fagiani da caccia e da voliere - Piccioni per tiro

Selvaggina grossa - Cani segugi

La Microcide

Insetticida — Anticrittogamico contro gli afidi

Costa meno del legno Quassio

FARMACIA ZAMBELLI

Via Ugo Bassi, 31 - *BOLOGNA*

Casa Agricola MANCINI

CECCANO (Roma)

Vivai di viti delle migliori qualità

Prezzi modici

Catalogo gratis a richiesta

BANCA D'ITALIA

Situazione al 10 dicembre 1931 - X

ATTIVO.

Totale riserva aurea	L.	7.928.898.936
Oro depositato all'estero dovuto allo Stato	»	1.772.798.105
Cassa	»	272.846.357
Portafoglio su piazze italiane	»	3.856.677.081
Effetti ricevuti per l'incasso	»	4.090.499
Anticipazioni ordinarie	»	1.183.226.315
Titoli dello Stato e garantiti dallo Stato	»	1.376.634.966
Titoli di pertinenza della Cassa Auton.	»	—
Conti correnti attivi nel Regno	»	66.773.368
Credito di interessi verso dell'Istituto di liquidazioni	»	369.907.771
Azionisti a saldo azioni	»	200.000.000
Immobili per gli uffici	»	183.456.608
Istituto di liquidazioni	»	1.583.397.531
Partite varie	»	1.490.287.240
Spese corrente esercizio	»	156.911.030
Depositi in titoli e valori diversi	»	26.052.908.741
Partite ammortizzate nei passati esercizi	»	272.232.301
TOTALE GENERALE	L.	46.771.046.854

PASSIVO.

Circolazione dei biglietti	L.	14.152.231.600
Vaglia cambiari e assegni della Banca	»	338.978.315
Depositi in Conto corrente fruttifero	»	1 714.364.678
Conto corrente del regio Tesoro	»	300.000.000
Capitale	»	500.000.000
Massa di rispetto	»	100.000.000
Riserva straordinaria	»	32.500.000
Conti correnti vincolati	»	38.760.759
Conto corr. del regio Tesoro, vincolato	»	1.776.947.382
Istituto di liquidazione - conto titoli	»	369.907.771
Conto corr. Cassa Aut. Ammor. di D. P. int		48.408.391
Partite varie	»	697.626.041
Rendite del corrente esercizio	»	376.180.870
Depositanti	»	26.052.908.741
Partite ammortizzate nei passati esercizi	»	272.232.301
TOTALE GENERALE	L.	46.771.046.854

BANCO DI NAPOLI

FONDATO NELL'ANNO 1539

Fondo di dotazione: L. 500.000.000 - Riserve: L. 814.219.000

Direttore Generale: On. GIUSEPPE FRIGNANI

Napoli: Direzione Generale - Sede S. Giacomo - Donnaregina - Monte Centrale di Pietà - Spirito Santo N. 8 Agenzie di Città.

Filiali: Alessandria - Altamura - Ancona - Andria Aquila - Atri - Avellino - Avezzano - Bari - Barletta Benevento - Bologna - Bolzano -Brindisi - Cagliari Campobasso - Caserta - Cassino - Castellana - Castro-Villari - Catanzaro - Cava dei Tirreni - Chieti - Cosenza - Cotrone - Firenze - Fiume - Foggia - Foligno Formia - Francavilla Fontana - Gaeta - Gallipoli Genova - Gioia del Colle - Gioia Tauro - Giuliano Gorizia - Guaria Sanframondi - Irsina - Isernia - Isola Liri - Lagonegro - Lanciano - Lecce - Livorno - Maglie - Marcianise - Materà - Melfi - Mercato Sanseverino - Milano - Mola di Bari - Molfetta - Moliterno Monopoli - Nicastro - Nocera Inferiore - Nola - Nuoro Oristano - Ortona a Mare - Ozieri - Paolo - Perugia Pescara - Piedimonte D'Alife - Pisticci - Pizzo - Potenza - Pozzuoli - Putignano - Reggio Calabria - Rionero in Volture - Roma - Rossano - Salerno - Taranto Teramo - Terranova Pausania - Torino - Torre del Greco - Trani - Trento - Trieste - Tripoli - Venezia Venosa - Zara.

Filiali all'estero: Chigaco - New - York - Buenos Aires.

Corrispondenti: su tutte le piazze del Regno e dell'estero

Sede di Roma: Via del Parlamento.

Agenzie di Roma: Via Carlo Alberto 28 - Palazzo del Parlamento - Piazza Rusticucci.

Istituto Nazionale delle Assicurazioni

SEDE IN ROMA - Via S. Basilio

Persone assicurate - 1 milione: Capitali assicurati - 12 miliardi

POLIZZE GARANTITE DALLO STATO

GLI ASSICURATI
PARTECIPANO AGLI UTILI DELL'AZIENDA

Svariate forme di assicurazione-vita adatte a tutte le classi sociali;

assicurazioni popolari senza visita medica a prezzi pagabili a rate mensili;

assistenza sanitaria agli assicurati;

buoni per visite gratuite, facilitazioni per speciali cure mediche, chirurgiche, oculistiche, odontoiatriche, ecc.;

riduzioni di tariffe presso tutti i principali stabilimenti termali (Acque albule di Tivoli, Terme di Agnano, di Chianciano, di Levico-Vetriolo, di Salsomaggiore, di S. Pellegrino, di Acqui, di Recoaro e di Santa Cesarea).

L'ISTITUTO NAZIONALE DELLE ASSICURAZIONI, ha agenti generali in tutte le Città del Regno, e nelle Colonie. Rappresentanze ed Agenzie all'Estero.

La Banca Commerciale Italiana

raccomanda l'uso dei suoi

Assegni "Vade-Mecum"

per i pagamenti ordinari

e dei

"B.C.I. Travellers' Cheques"

(assegni per viaggiatori)

in Lire Italiane, Marchi, Franchi francesi, Dollari e Sterline

per chi viaggia

I "B. C. I. Travellers' Cheques" sono ora venduti franco di commissione e spese

BOTTI IN CEMENTO-VETRO

I RECIPIENTI MODERNI & IGIENICI per
VINI OLII
ALCOOL LIQUORI
NAFTA, ECC.

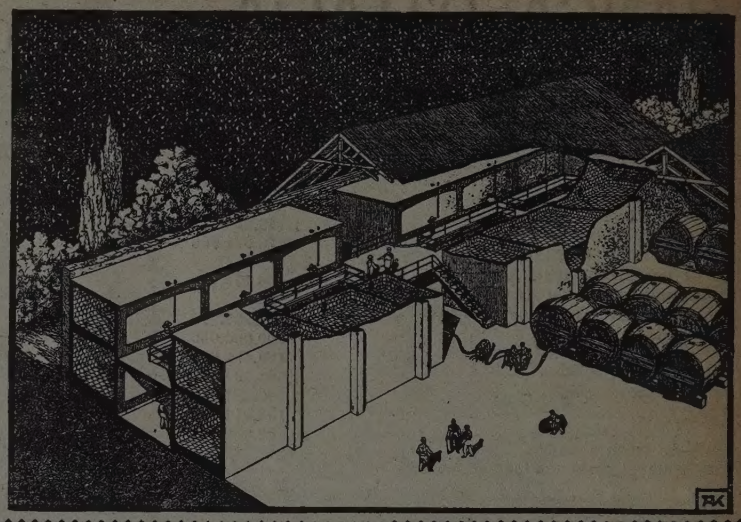
BORSARI & C. - Milano

VIA ZEBEDIA, 9 Casella Postale 886

L'ORGANIZZAZIONE COMPLETA
L'ESPERIENZA DI 60 ANNI

vi garantisce

SPESE MINIME PERFEZIONE MASSIMA



TRATTAMENTI INVERNALI ALLE PIANTE

POLVERE CAFFARO — Si usa al 3 % in sostituzione del solfato di rame e dalla calce.

Praticissima - Adesiva - Non ottura i getti delle irroratrici.

IBERNOL — Il migliore e il più economico antiparassitario per le piante da frutto.

Esercita un'azione insetticida e anticrittogamica generale.

Si usa al 3-5 % in acqua.

COCCIDOL — (Olio minerale emulsionato).

Speciale contro le Cocciniglie del Pesco, Pero, Melo e di tutte le piante da frutto e ornamentali.

Si usa al 2 % in acqua.

SOCIETÀ ELETTRICA ED ELETTROCHIMICA DEL CAFFARO

MILANO

Capitale 21.000.000 interamente versati

PREMIATA FABBRICA BOTTI
Egidio Gaya & C.

CONEGLIANO (Veneto)

Fornitrice dei principali Stabilimenti Vinicoli d'Italia, Spagna, Francia Grecia ed America del Sud